

PRIMI PIATTI

Risotto ai carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PREPARAZIONE

1 Togliete ai carciofi le foglie dure esterne e il fieno se ve ne è fosse, togliete la parte esterna ai gambi, in modo che rimanga solo l'interno che taglierete a pezzetti, mentre i carciofi li taglierete a striscioline.

Fate rosolare gli spicchi di aglio e un trito di prezzemolo in metà olio e metà burro, o tutto burro, togliete l'aglio quando sarà colorito e mettete in casseruola i carciofi che farete cuocere piano, unendovi un pò di brodo.

Versate nella casseruola anche il riso, salate, pepate e unite il brodo fino a che la cottura

sia ultimata. Condite alla fine con un pezzo di burro e il parmigiano.