

PRIMI PIATTI

# Risotto ai porri

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

RISO 300 gr

PORRI medi - 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

BURRO 45 gr

SCALOGNO 2

VINO BIANCO 100 ml

BRODO VEGETALE 1 l

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80  
gr

**Risotto ai porri**, niente di più e niente di meno. I porri conferiscono a questo risotto una nota dolce che fanno di un piatto apparentemente stupidino, un signor piatto! Se poi lo mantecate bene con dell'ottimo burro e parmigiano, non potrete che rimanere soddisfatti.

Seguendo la ricetta del risotto ai porri che vi andiamo a dare qui, vedrete che otterrete un risultato eccellente e se amate poi questo ingrediente davvero speciale, vi invitiamo a provare anche quest'altra ricetta: [zuppa di porri](#) gratinata, è buonissima!

# PREPARAZIONE

1 Pulite ed affettate i porri.



2 In una padella fate scaldare due cucchiai d'olio extravergine d'oliva e 15 g di burro.



3 Aggiungete alla padella i porri affettati e fateli appassire a fuoco dolce.



4 Nel frattempo, fate scaldare in un tegame o ancor meglio una risottiera, l'olio extravergine rimanente e 15 g di burro.



5 Aggiungete il riso e fatelo tostare bene.



**6** Bagnate il tutto con il brodo e portate avanti la cottura.



**7** A metà cottura del risotto, unite alla padella i porri preparati in precedenza e portate il risotto a cottura.



8 Salate e pepate a piacere.



- 9 Al termine della cottura del risotto, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con gli ultimi 15 g di burro e abbondante parmigiano grattugiato.



- 10 Servite il risotto ancora morbido, all'onda.