

PRIMI PIATTI

# Risotto al finocchio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
FINOCCHI grande - 1  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BRODO DI CARNE carni miste -  
BRANDY 1 bicchierino  
PARMIGIANO REGGIANO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
BURRO per mantecare - 20 gr

Il risotto al finocchio, un risotto dal sapore delicato e altamente digeribile grazie alla presenza di pochi semplicissimi ingredienti di cui il principale, il finocchio, ha numerose proprietà benefiche.

Questa ricetta ce l'ha proposta l'utente io e noi, nonostante qualche perplessità, l'abbiamo voluta provare e direi, per fortuna! Questo risotto si è guadagnato il nostro voto positivo sul campo, ci è piaciuto davvero tanto.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate il brodo di carne, se avete del brodo granulare pronto basta aggiungere circa 2 cucchiaini nella pentola con l'acqua e portate ad ebollizione.



- 2 Tagliate finemente il finocchio e mettetelo a stufare in una casseruola con un po' d'olio extravergine d'oliva.





**3** Quando i finocchi sono ben stufati, aggiungete alla casseruola il riso e lasciatelo tostare.



**4** Sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 5 Quando il vino è ben evaporato, aggiungete il brodo quanto ne serve per coprire il riso. Lasciate cuocere il riso aggiungendo altro brodo durante la cottura.



- 6 Arrivati a fine cottura del riso, assaggiate e se necessario regolate di sale, spegnete il fuoco e mantecate con del burro freddo, un po' di parmigiano grattugiato e il brandy. Mescolate e lasciate riposare il risotto prima di servire.





7 Servite il risotto con una spolverata di pepe nero.



