

PRIMI PIATTI

Risotto al prezzemolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO 200 gr
BRODO DI CARNE 1,2 l
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 20 gr
GRANA PADANO grattugiato -
SALE se necessario -

Risotto al prezzemolo, un risotto molto lento, quasi una minestra si direbbe, semplice e dalle origini molto umili. Queste origini umili e povere accomunano la maggior parte dei piatti tipici lombardi, regione natale anche di questo piatto.

Ris e erburin verrebbe da dire in dialetto ed è proprio così che le nonne lo chiamano ancora oggi, un riso/minestra ristoratore per ritornare alle vecchie buone abitudini alimentari.

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire il brodo in una pentola piuttosto capiente, salatelo qualora non lo fosse abbastanza.



- 2 Una volta giunto a bollire, unite il riso e lasciatelo cuocere. Terminate la cottura del riso due minuti prima del tempo.



- 3 A questo punto non vi resta che aggiungere il burro, il prezzemolo tritato e abbondante grana padano grattugiato.



- 4 Servite nei piatti aggiungendo altro grana se piace.

