

PRIMI PIATTI

Risotto al ragu' di carne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di riso
200 g di ragu
acqua quanto basta
3 dadi da brodo
una noce di burro
una piccola cipollotta
2 cucchiari di olio di oliva
vino bianco
50 g di grana grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame metti la cipolla con l'olio di oliva fai soffriggere lievemente, butta il riso e mentre soffrigge spruzza il vino, aggiungi un dado un mestolo di acqua bollente. Gira sempre intanto aggiungi acqua man mano che si restringe, porta a meta' cottura, aggiungi il ragu', un altro dado e ancora acqua fino a terminare la cottura. A cottura quasi ultimata assaggia e se necessario, dipende dal palato, aggiungi altro dado, spegni la fiamma gira,

bene aggiungi il burro e il formaggio, servi caldo.