PRIMI PIATTI

Risotto al rosmarino e fegato d'oca

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

1 cipolla

200g di riso

1/4 l di vino bianco secco

1/2 l di brodo di carne

rosmarino tagliato a pezzetti

50g di parmigiano

fegato d'oca

PREPARAZIONE

1 Soffriggere la cipolla, aggiungere il riso, il vino, il brodo e, alla fine, il rosmarino e il fegato d'oca tagliato a quadratini. Quindi il parmigiano.