

PRIMI PIATTI

Risotto alla parmigiana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RISO 320 gr

BURRO 120 gr

BRODO DI CARNE 1 l

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla molto finemente, quindi fatela soffriggere in una risottiera o in una padella capiente insieme a 50 g del burro a disposizione.

Non appena la cipolla inizierà a prendere colore, aggiungete il riso e lasciate che si tosti leggermente mescolando continuamente.



2 Una volta tostato, bagnate il riso con un mestolo di brodo.



3 Proseguite la cottura del risotto con successive aggiunte di brodo allorquando il precedente sia stato completamente assorbito.

Una volta cotto, togliete il risotto dal fuoco e mantecatelo con il burro rimasto ed il parmigiano grattugiato.

