

PRIMI PIATTI

Risotto alla parmigiana tradizionale

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

Risotto alla parmigiana tradizionale: un piatto facile e gustoso che fa del parmigiano il suo vero punto di forza!

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.

