

PRIMI PIATTI

Risotto alla parmigiana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

400 g di riso
100 g di burro
1 cipolla
1 litro abbondante di brodo di carne
parmigiano reggiano grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la cipolla e ponetela a soffriggere con poco olio d'oliva e circa la metà del burro. Appena si è imbriondita, aggiungete il riso, lasciando che lo stesso assorba il condimento e si tosti leggermente. Mescolate affinché non attacchi per qualche minuto. Poi a poco a poco bagnatelo con qualche mestolata di brodo. Proseguite la cottura aggiungendo il brodo al bisogno, ma facendo in modo che il riso sia sempre abbastanza denso. A 5 minuti da fine cottura unite 30 g di burro e un poco di parmigiano grattugiato. A termine della cottura dovrete mantecare il riso con il rimanente burro e abbondante

parmigiano reggiano grattugiato.