

PRIMI PIATTI

Risotto alla verza con salsa di lardo e parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di riso vialone nano o carnaroli

200 g di verza

100 g di grana

1 scalogno

100 g di lardo di colonnata

2 spicchi d'aglio

alloro

brodo vegetale

olio extravergine d'oliva

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulire la verza scegliendo le foglie più tenere.



- 2 Scottarle in acqua bollente salata, raffreddarle in acqua e ghiaccio e foderare degli stampini.

Tagliare la restante verza in striscioline.



- 3 Farla appassire in pentola con olio, aglio (che poi va tolto), scalogno tritato, alloro e un po' di lardo tagliato finemente.



4 Quando la verza è cotta aggiungere il riso.



5 Tostarlo bene.



6 Portare il riso e portarlo a cottura aggiungendo il brodo.

Una volta cotto, mantecarlo con parmigiano e un filo d'olio. Riempire gli spampini schiacciando bene e infornare a 160°C per un paio di minuti.

