

PRIMI PIATTI

Risotto arancia e cannella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO 320 gr
ARANCE 1
CIPOLLE 1
BURRO 70 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BRODO DI POLLO
CANNELLA 1 pizzico
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, aggiungete una noce di burro con un filo di olio extravergine ed unite la cipolla tagliata finemente; lasciate stufare a fuoco basso.



- 2 Aggiungete il succo di metà arancia alle cipolle e lasciate cuocere fino a che non si è ben ammorbidita.



- 3 Nel frattempo, prendete una casseruola fate un giro di olio e aggiungete una noce di burro.



- 4 Quando il burro si è sciolto unite il riso e lasciatelo tostare: deve assumere un colore traslucido.



5 Quando il riso si è ben tostato aggiungete il brodo fino a ricoprirlo.



6 Unite anche la cipolla e mescolate.



- 7** Aggiungete un cucchiaino di cannella e mescolate. Proseguite la cottura aggiungendo, se necessario, altro brodo.



- 8** Arrivati quasi al termine della cottura del riso, aggiungete il succo dell'altra metà di arancia, aggiustate di sale e mescolate.

Spotate la casseruola dal fuoco e mantecate il risotto con il burro, due cucchiai di parmigiano grattugiato. Unite la scorza di arancia tagliata a listarelle e mescolate.



9 Fate riposare il risotto almeno un minuto prima di servirlo ai vostri commensali.

