

PRIMI PIATTI

# Risotto con i finocchi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

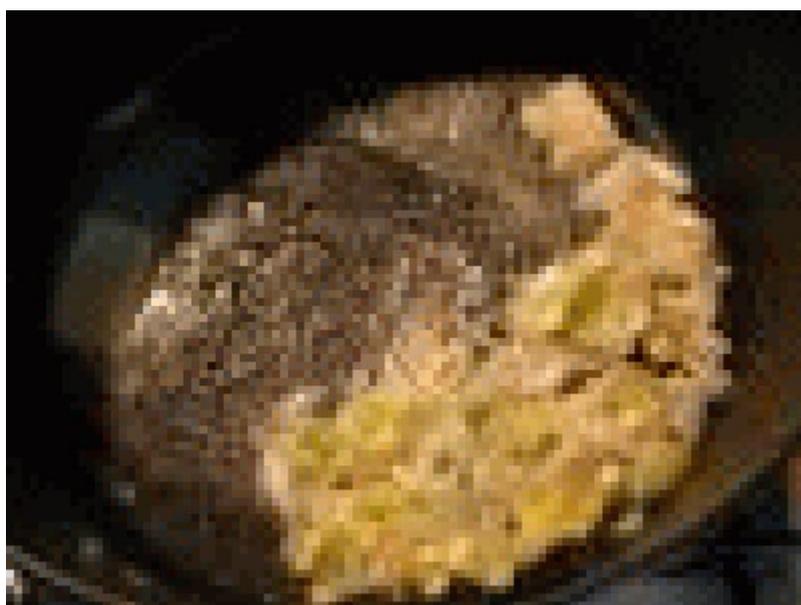
- 1 l brodo di dado
- 200 g riso arborio
- 1 finocchio
- 2 cipollotti
- 1/2 scorza arancia non trattata
- 1 noce burro
- sale
- pepe

## PREPARAZIONE



- 2 Mondate i finocchi, eliminate la foglia esterna e tagliateli a dadini tenendo da parte qualche fettina sottile e i ciuffi verdi.

Pulite, affettate i cipollotti e fateli appassire nel burro in un ampio tegame.



- 3 Aggiungete i finocchi e lasciateli insaporire per 5 minuti.



4 Unite il riso tostandolo per un minuto a fuoco medio.



5 Bagnate con un paio di mestoli di brodo bollente.



6 Proseguite la cottura, mescolando ed aggiungendo regolarmente il brodo necessario.



7 Al termine regolate di sale.

Togliete il risotto dal fuoco e mantecatelo con un po' di burro.



8 Aggiungete le fettine di finocchio crudo, le scorze d'arancia, spolverizzate con i ciuffetti verdi, una macinata di pepe e servire.



