

PRIMI PIATTI

Risotto con il cavolo

di: *ChiaraC*

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL BRODO VEGETALE

2 carote
1/2 cipolla
le foglie più esterne del cavolo
dado vegetale.

PER IL RISOTTO

150-160 g di riso
1/4 di cavolo cappuccio
1/2 cipolla
qualche cucchiaino di olio
1 noce di burro
vino bianco
parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1 Fare il brodo vegetale. Se possibile, aggiungere nel brodo anche qualche foglia del cavolo, per richiamare il sapore.



- 2 Affettare sottilmente la 1/2 cipolla e il cavolo cappuccio e mettere ad appassire con un paio di cucchiaini di olio e la noce di burro.

Una volta cotto il cavolo, aggiungere il riso, farlo tostare per qualche minuto e sfumare con del vino bianco.





- 3 Una volta evaporato il vino, aggiungere un po' di brodo, in modo da coprire il riso. Portate a cottura aggiungendo brodo di volta in volta (circa 15 minuti).

Una volta cotto aggiungere parmigiano e mescolare.



