

PRIMI PIATTI

Risotto con lo Stocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di “Stocco di Mammola” spugnato
350 g di riso per risotti
brodo di stocco
cipolla
20 g di burro
olio d’oliva
prezzemolo
vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame di terracotta soffriggere nell’olio o burro un trito di cipolla. Quando la cipolla si sarà rosolata aggiungere lo stocco sbriciolato e dopo qualche minuto bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Lasciare evaporare, aggiungere il riso e tostarlo. Quindi aggiungere il brodo, ricavato a parte con pezzi di stocco, a poco a poco mescolando continuamente.
A cottura ultimata aggiungere una manciata di prezzemolo tritato. Farlo riposare per

qualche minuto e servire.