

PRIMI PIATTI

Risotto fondi e patate

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g riso vialone nano
11 fondi carciofo
1 patata
dado
parmigiano
olio
aglio
prezzemolo
burro

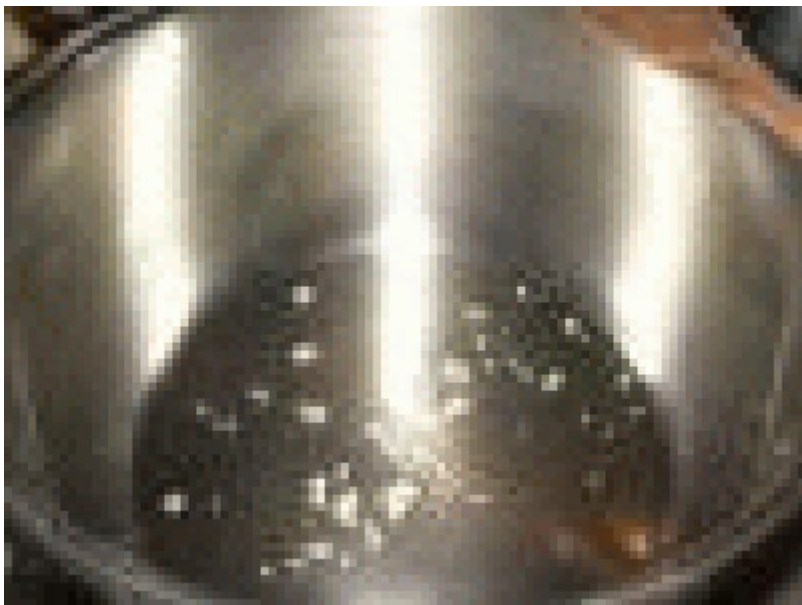
PREPARAZIONE



2 Tagliate 3 fondi e la patata a cubetti, tritate l'aglio.



3 Fate soffriggere l'aglio in un'ampia casseruola.



4 Aggiungete i cubetti di verdura e un po' d'acqua.

Fate appassire le verdure.



5 Quando il liquido si è asciugato aggiungete il riso e fate tostare.



- 6 Mettete un dado dado e portate a cottura il riso aggiungendo l'acqua regolarmente quando necessario.



- 7 Aggiungete il prezzemolo tritato.



8 Chiudete il fuoco e mantecate con burro e parmigiano.



9 Servite il riso dentro a due fondi di carciofo a testa cotti al vapore e e cosparso da scagliette di parmigiano.

