

PRIMI PIATTI

Strozzapreti ubriachi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

misto per risotti
olio
cipolla
vino bianco
prezzemolo
strozzapreti
pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il misto per risotto in una casseruola con dell'olio extravergine di oliva e della cipolla tritata, far cuocere a fuoco moderato regolando di sale.



2 Versare del vino bianco.



3 Far evaporare il vino.



4 Aggiungere del prezzemolo e mescolare.



5 Versare gli strozzapreti, mescolare.



6 Far cuocere mescolando di tanto in tanto.



7 Appena pronti spolverare con del prezzemolo.



8 Servire in tavola, se piace spolverate con del pepe nero.

