

PRIMI PIATTI

# Risotto ai carciofi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Hai voglia di un **piatto caldo**, saporito e che profuma di primavera? Un [primo piatto](#) che sia un **comfort food** perfetto per questa stagione e che allo stesso tempo ti faccia fare bella figura con i tuoi ospiti? Allora **la ricetta** che ti consigliamo è quella di un **primo piatto semplice** e gustoso: **il risotto ai carciofi!**

*Il risotto ai carciofi è un primo piatto tradizionale della cucina italiana, un tripudio di sapori che piacerà sicuramente a tutti, anche alle persone dai gusti più difficili.*

Prova questo **risotto ricco e cremoso**, proponilo per una cena elegante, **con i carciofi di stagione** è una vera e propria sciccheria. Cosa aspetti a metterti ai

fornelli?

## INGREDIENTI PER FARE IL RISOTTO AI

### CARCIOFI

RISO carnaroli - 360 gr

CIPOLLA 1

CARCIOFI 4

BRODO VEGETALE circa - 1 l

BURRO 40 gr

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## COME SI FA IL RISOTTO AI CARCIOFI

**1** Per realizzare un buon risotto con i carciofi, comincia dividendo a metà una cipolla già pelata, usane mezza per il brodo e l'altra metà tritala abbastanza grossolanamente.

In una piccola casseruola con dell'olio metti a stufare la cipolla a fuoco basso, mescolando, per circa 5 minuti.

Intanto, dopo aver pulito i carciofi rimuovendo il gambo e le foglie esterne, tagliali a metà e rimuovi la barbetta interna.

Taglia i carciofi a fettine di circa mezzo centimetro di spessore e uniscili alla cipolla lasciandoli cuocere qualche minuto. Poi tienili da parte.





2 In una casseruola bassa fai tostare il riso a fuoco vivo, mescolando per 1 minuto. Sfuma con del brodo e quando si è asciugato comincia a bagnare con altro brodo. Il risotto va cotto piano piano, aggiungendo poco brodo alla volta, aspettando che si asciughi prima di aggiungerne altro. Mescola il meno possibile, per evitare che i chicchi si rompano durante la cottura.





**3** Dopo la seconda volta che il brodo si è asciugato, possiamo dire che siamo a metà cottura, aggiungi i carciofi e bagna con altro brodo.

Assaggia e correggi di sale. Continua a cuocere, aggiungendo brodo finché il riso non è al dente.





- 4 Spegni il fuoco e aggiungi il burro e il parmigiano. Mescola brevemente senza mischiare troppo gli ingredienti e copri con un coperchio: lascia ai chicchi di riso il tempo per gonfiarsi per bene. Giusto due minuti. Scopri e mescola il risotto, correggendo la consistenza con del brodo se serve.





5 Infine impiatta il risotto con i carciofi e aggiungi una spolverata di pepe nero.



## VARIANTI DEL RISOTTO AI CARCIOFI

Per tutte queste varianti, gli ingredienti aggiuntivi vanno messo insieme ai carciofi.

Risotto ai carciofi e speck

Risotto ai carciofi e pancetta

Risotto ai carciofi e gamberetti

Risotto ai carciofi e tofu

## SE TI È PIACIUTA LA RICETTA DEL RISOTTO AI CARCIOFI, PROVA ANCHE

[Risi e bisi](#)

[Risotto gamberi e zucchine](#)

[Risotto alla milanese](#)

[Risotto agli asparagi](#)

[Risotto agli asparagi](#)

## QUESTE RICETTE: