

PRIMI PIATTI

# Risotto ai carciofi

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Il risotto ai carciofi facile è l'ideale! Come il [risotto alla pescatora](#), il [risotto con la salsiccia](#) e il [risotto zucchine e gamberetti](#) è un primo piatto facile e molto gustoso!

La presenza dei carciofi sui banchi del mercato sono proprio il segnale che la primavera ha inizio! E allora prepariamo un bel risotto ai carciofi facile per festeggiare l'arrivo della bella stagione con le giornate che si allungano e la voglia di fare che aumenta.

Questa ricetta dei risotto con i carciofi diventerà di certo un vostro asso nella manica!

Questo risotto noi lo facciamo davvero facile facile, seguite le indicazioni per scoprire anche voi come fare.

Se amate in modo particolare poi questi ortaggi, ecco altre ricette con i carciofi:

[carciofi alla giudia](#)

[carciofi alla romana](#)

[mezze penne con i carciofi](#)

## INGREDIENTI

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)

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare un risotto con i carciofi, Comincia dividendo a metà una cipolla, Pelala e 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. Tagliali 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 cariofi e aggiungi una spolverata di pepe nero.

