

PRIMI PIATTI

Risotto con crema di broccoli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

BROCCOLI 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

BURRO 70 gr

BRODO VEGETALE

SALE

PEPE NERO

Se vi piacciono i piatti rustici e di spessore, il risotto con crema di broccoli è proprio ciò che fa per voi. La sua realizzazione è semplicissima, vedrete, è un piatto fattibile anche da chi non è un asso in cucina. Una volta trovati dei buoni broccoli il gioco è fatto!

Questo primo è l'ideale per far mangiare anche chi non li ama particolarmente perché diventando cremosi perdono un po' della loro tenacia che a volte può dar fastidio. Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole.

Se cercate altre ricette di risotto, eccone qui di seguito alcune imperdibili!

risotto primavera

risotto alla pizzaiola

risotto alla carbonara

Preparazione

1 Per prima cosa dividete i broccoli in cimette e sbollentateli 5 min.

Scolateli e metteteli li in acqua e ghiaccio





2

Frullate i broccoli con poca dell'acqua di cottura (non calda). Lasciate qualche cimetta da parte per la decorazione.



3 In un casseruola con un pochino di burro tostate il riso.





4 Portare avanti la cottura con brodo vegetale.

Verso il termine di cottura del riso unire la crema di broccoli mantecare con 50 g burro e parmigiano, regolare di sale e p

