

PRIMI PIATTI

Riso al finocchio selvatico

LUOGO: Europa / Italia

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



x

INGREDIENTI

RISO 320 gr
FINOCCHIETTO SELVATICO 5 rametti
CIPOLLE 1
BURRO noce - 1
BRODO VEGETALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Irrorate una casseruola con un po' d'olio extravergine d'oliva, aggiungeteci la cipolla tritata e lasciate rosolare.



2 Quando la cipolla si è rosolata, versate il riso e lasciatelo tostare bene.



- 3 Quindi coprite il riso con il brodo vegetale e lasciate cuocere; se necessario durante la cottura aggiungete altro brodo.



- 4 Nel frattempo, tritate finemente il finocchietto selvatico e mettete da parte.



- 5 A metà cottura del riso, regolate di sale e aggiungete il finocchietto selvatico tritato. Mescolate ed ultimate la cottura.



6 Quando il riso è al dente, spegnete il fuoco e mantecate con una noce di burro e parmigiano grattugiato; mescolate energicamente.





7 Servite il risotto ben caldo.

