

PRIMI PIATTI

Riso al finocchio selvatico

di: *cinzia*

LUOGO: Europa / Italia

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



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 Lavate i finocchietti e tritateli fini, scartando i gambi duri. Tritate la cipolla e fatela appassire nell'olio caldo. Unite i finocchietti, bagnateli con qualche cucchiaino di brodo e cuoceteli a fuoco basso, per circa 15 minuti.

Versate il riso e fatelo rosolare a fuoco deciso. Aggiungete man mano il brodo necessario

e portate a cottura. Regolate di sale, togliete il risotto dal fuoco e aggiungete il burro e il parmigiano.