

PRIMI PIATTI

Risotto ai broccoli e porri al profumo di rosmarino

di: *Cipolla77*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 cipollotto
- 1 rametto di rosmarino
- 100 ml di vino bianco secco
- 2 chiodi di garofano
- 2 porri piccoli o uno grosso
- 300 g di broccoli siciliani
- 300 g di riso
- 5 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- poco olio
- 800 ml circa di brodo vegetale
- pepe e sale.

PREPARAZIONE

1 Mondare e lavare accuratamente i broccoletti e tagliateli in cimette.

Private i porri della parte verde e della radice poi riduceteli a rondelle.

Steccare il cipollotto con i chiudi di garofano.

In una padella mettete 3 cucchiaini di olio il rosmarino, il porro, il rosmarino tritato ed il porro, fate rosolare e mescolare ogni tanto.

Unite il riso e lasciatelo tostare per un minuto.

Bagnate quindi col vino fate aveporare e cuocete per 10 minuti, unendo, quando necessario, del brodo caldo.

Aggiungete poi i broccoletti e pepate a piacere.

Portate a cottura, bagnando a mano a mano col brodo bollente e regolando di sale.

A fine cottura, eliminate il cipollotto e mantecare con il parmigiano.

Lasciate riposare il risotto per un minuto e servite.

