

PRIMI PIATTI

Risotto ai broccoletti e porri al profumo di rosmarino

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 broccoletti siciliani
- 300 g di riso
- 5 cucchiari 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 evaporare 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.

