PRIMI PIATTI

Risotto ai carciofi e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Risotto ai **carciofi e zafferano**: un primo piatto da invito! Il sapore dei carciofi si sposa benissimo con l'aroma ricercato dello zafferano. Il risotto ai carciofi e zafferano inoltre è semplice da preparare, e con la nostra videoricetta sarà davvero un gioco da ragazzi! Un primo perfetto, sano ed equilibrato ideale nei giorni primaverali o perché no anche per il menù di Pasqua. Se volete abbinarci un gran bel secondo, vi proponiamo la ricetta delle costine di agnello, buonissime!

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr

CARCIOFI 4

ZAFFERANO bustine - 2

BURRO 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 3 cucchiai da tavola

BRODO VEGETALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più legnose, divideteli a metà, rimuovete la peluria interna ed affettateli finemente.

Trasferiteli in una ciotola con dell'acqua acidula per evitare che diventino neri ossidandosi.

2 Versate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungeteci uno spicchio d'aglio che lascerete in camicia e lasciate che prenda calore.

3 Scolate i carciofi, asciugateli bene e aggiungeteli in padella e lasciateli saltare finché non si siano leggermente ammorbiditi e siano diventati di un colore dorato.

4 A fine cottura salateli, eliminate l'aglio e traferiteli in una ciotola.

5 Prendete una casseruola, fatevi scaldare una noce di burro con un filo di olio ed unite il riso per farlo tostare.

6 Quando il riso diventa di una colore translucido, aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprirlo.

7 Aggiungete lo zafferano e proseguite la cottura.

8 A metà cottura aggiungete un po' di carciofi e un mestolo di brodo vegetale.

9 Terminata la cottura, spostate la casseruola dal fuoco e mantecate il riso con un noce di burro e un po' di parmigiano grattugiato.

10 Pepate il riso e servite aggiungete i restanti carciofi e una spolverata di parmigiano.

Consiglio

Quale tipo di riso conviene usare?

Questa ricetta viene bene con il riso per risotto del tipo arborio.

Adoro i risotti, mi daresti qualche altra idea?

Prova il risotto primavera, davvero buono!