

PRIMI PIATTI

Risotto ai carciofi facile

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

RISO carnaroli o sant'andrea o vialone nano - 320 gr

CARCIOFI grandi - 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

BRODO VEGETALE 1,5 l

BURRO noci - 2

SALE

PEPE NERO

La presenza dei carciofi sui banchi del mercato sono proprio il segnale che la primavera ha inizio! E con la primavera anche la bella stagione, le giornate che si allungano e la voglia di fare che aumenta. Perché allora non preparare un fantastico risotto ai carciofi facile?

Noi lo facciamo davvero facile facile, seguite le indicazioni per scoprire anche voi come fare.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare un risotto con i carciofi facile, dovrete partire dall'operazione più antipatica: la pulizia dei carciofi.

Prendete i carciofi ed iniziate ad eliminare le foglie esterne più coriacee fino ad arrivare a quelle più morbide e tenere...non vi preoccupate se vi sembra di buttare via una buona parte di carciofo.

Poi tagliate il gambo lasciandone giusto mezzo centimetro e tornite sia il gambo che la base del carciofo.

Ora non vi resta che tagliare la punta che presenta delle spine altrimenti poco gradevoli da mangiare e tagliate ciascun carciofo a metà. Verificate che all'interno del carciofo non vi sia la caratteristica peluria, qualora ci fosse, rimuovetela.

Trasferite i carciofi tagliati in acqua leggermente acidulata con del limone per evitare che si ossidino.

2 Preparate, quindi, il battuto aromatico con il prezzemolo e l'aglio. Affettate dapprima l'aglio sbucciato, quindi date una prima tritata al prezzemolo ed infine tritateli insieme molto finemente.

Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere il trito appena realizzato.

Nel frattempo affettate finemente i carciofi e quando il soffritto si sarà leggermente appassito, aggiungete anche questi alla padella.

3 Aggiungete il sale e lasciate che i carciofi s'insaporiscano per un paio di minuti, quindi sfumate con il vino bianco lasciandolo evaporare a fiamma molto vivace.

Nel frattempo, in un'altra padella, fate fondere una noce di burro con un cucchiaio d'olio

extravergine d'oliva.

Quando i grassi saranno ben caldi, aggiungete il riso che dovrà tostarsi a dovere.

4 Quando il riso sarà leggermente dorato e traslucido, potrete iniziare ad aggiungere il brodo vegetale e cuocere il riso con successive aggiunte di brodo all'occorrenza.

A metà cottura potrete aggiungere i carciofi con tutto il soffritto, quindi mescolate e continuate la cottura del risotto.

5 Al termine della cottura potrete mantecare il risotto con una noce di burro. Insaporite la preparazione con una bella macinata di pepe nero.

Servite il risotto nei piatti ed ultimate ciascuno con una grattata di scorza di limone e del parmigiano grattugiato.