

PRIMI PIATTI

Risotto al cavolo nero

di: *Francesca Pini*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

350 g di riso
1 mazzo di cavolo nero
2 vaschette di cuor di brodo Knorr Delicato
2 scalogni
1 cucchiaio di burro
2 manciate di parmigiano
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire da tutte le coste fibrose il cavolo nero, conservandone solo le foglie. Cuocerlo in acqua bollente o al vapore (come lo si preferisce) per 10-15 minuti.
Raccogliere il cavolo scolato nel bicchiere del minipimer (o frullatore) con un poco di acqua di cottura e frullare.

Preparare circa un litro di brodo con il Cuor di Brodo Knorr.

Ridurre a pezzettini sottili lo scalogno, metterlo in un tegame ampio dal fondo coperto da un sottile strato di olio caldo. Far imbiondire e aggiungere il riso. Quando sarà tostato, aggiungervi la purea di cavolo nero e far tirare un po'. Aggiungere poco a poco il brodo, fintanto il riso ne chiederà per arrivare a cottura. quando mancherà un minuto alla fine della cottura, aggiungere il burro, il parmigiano e chiudere con un coperchio per un paio di minuti. Servire subito, se si vuole con l'aiuto di un coppapasta per dare una forma gradevole.