

PRIMI PIATTI

Risotto al finocchio

di: *io*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il risotto al finocchio, un risotto dal sapore delicato e altamente digeribile grazie alla presenza di pochi semplicissimi ingredienti di cui il principale, il finocchio, ha numerose proprietà benefiche.

Questa ricetta ce l'ha proposta l'utente io e noi, nonostante qualche perplessità, l'abbiamo voluta provare e direi, per fortuna! Questo risotto si è guadagnato il nostro voto positivo sul campo, ci è piaciuto davvero tanto.

INGREDIENTI

- RISO 320 gr
- FINOCCHI grande - 1
- VINO BIANCO ½ bicchieri
- BRODO DI CARNE carni miste -
- BRANDY 1 bicchierino
- PARMIGIANO REGGIANO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
- SALE
- PEPE NERO
- BURRO per mantecare - 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il brodo di carne, se avete del brodo granulare pronto basta aggiungere circa 2 cucchiaini nella pentola con l'acqua e portate ad ebollizione.



- 2 Tagliate finemente il finocchio e mettetelo a stufare in una casseruola con un po' d'olio extravergine d'oliva.





3 Quando i finocchi sono ben stufati, aggiungete alla casseruola il riso e lasciatelo tostare.



4 Sfumate con il vino bianco, alzate la fiamma così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



5 Quando il vino è ben evaporato, aggiungete il brodo quanto ne serve per coprire il riso. Lasciate cuocere il riso aggiungendo altro brodo durante la cottura.



- 6 Arrivati a fine cottura del riso, assaggiate e se necessario regolate di sale, spegnete il fuoco e mantecate con del burro freddo, un po' di parmigiano grattugiato e il brandy. Mescolate e lasciate riposare il risotto prima di servire.





7 Servite il risotto con una spolverata di pepe nero.

