

PRIMI PIATTI

Risotto al rosmarino e fegato d'oca

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 cipolla
200g di riso
1/4 l di vino bianco secco
1/2 l di brodo di carne
rosmarino tagliato a pezzetti
50g di parmigiano
fegato d'oca

Preparazione

- 1 Soffriggere la cipolla, aggiungere il riso, il vino, il brodo e, alla fine, il rosmarino e il fegato d'oca tagliato a quadratini. Quindi il parmigiano.