

PRIMI PIATTI

# Risotto alla parmigiana tradizionale

di: *Maria*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

RISO 320 gr

BURRO 120 gr

BRODO DI CARNE 1 l

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

## Preparazione

- 1 Tritate la cipolla molto finemente, quindi fatela soffriggere in una risottiera o in una padella capiente insieme a 50 g del burro a disposizione.

Non appena la cipolla inizierà a prendere colore, aggiungete il riso e lasciate che si tosti leggermente mescolando continuamente.



**2** Una volta tostato, bagnate il riso con un mestolo di brodo.



**3** Proseguite la cottura del risotto con successive aggiunte di brodo allorquando il precedente sia stato completamente assorbito.

Una volta cotto, togliete il risotto dal fuoco e mantecatelo con il burro rimasto ed il parmigiano grattugiato.

