

PRIMI PIATTI

Risotto con carciofi, limone e zafferano

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 300 gr
CARCIOFI 4
BRODO VEGETALE 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
BURRO (1 noce) -
PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaino da
tavola
SCALOGNO 1
LIMONE non trattato - 1
ZAFFERANO 1 bustina
SALE
PEPE NERO

Preparazione

- 1 Tritate lo scalogno, soffriggetelo in padella con l'olio e la noce di burro. Pulite i carciofi privandoli delle foglie esterne e della parte interna.

Metteteli in acqua acidulata con il succo di limone, quindi tagliatene 2 a fettine sottili. Uniteli allo scalogno e fateli saltare brevemente.

Versate il riso nella pentola, fatelo tostare e poi bagnate con il brodo vegetale.



2 A metà cottura unite gli altri 2 carciofi tagliati finemente.



3 A questo punto aggiungete lo zafferano.



4 A fine cottura mantecate con il parmigiano e la scorza di limone grattugiata. Salate e pepate a piacere. Servite il risotto ben caldo.