

PRIMI PIATTI

Risotto con i carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Carciofi
riso
vino bianco
olio
pepe
aglio
prezzemolo
brodo vegetale
parmigiano
sale.

PREPARAZIONE



2 Come prima cosa tritare parte dei carciofi compresi i gambi con aglio e prezzemolo, farne alcuni a fettine. Rosolare il tutto in olio.



3 Aggiungere il riso.



4 Una volta tostato il riso sfumare con il vino bianco.



5 Tirare su il risotto al solito modo con del brodo, aggiungendone un poco alla volta.



6 Condire con del parmigiano grattato.