

PRIMI PIATTI

Risotto con rucola e prosciutto cotto

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

DADO VEGETALE 2

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola

RISO 300 gr

VINO BIANCO mezzo bicchiere -

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

RUCOLA manciata - 1

GRANA GRATTUGIATO 4 cucchiaini da
tavola

PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete abbondante acqua con i dadi e fate bollire.



3 Tritare finemente 1 cipolla.

In una padella mettete 4 cucchiaini di olio con la cipolla e fate rosolare.

Unite il riso fatelo tostare e sfumare con il vino.



4 Unite poco per volta il brodo fino a quando il risotto non sarà pronto.

Tritare finemente la mezza cipolla rimasta e tagliare a cubetti il prosciutto.

In una padella mettete l'olio rimasto con la cipolla e fatela soffriggere.

Unite il prosciutto e fate insaporire.



5 Unite anche la rucola fate insaporire per 5 minuti senza dimenticarsi di mescolare.



6 Quando il risotto è pronto trasferitelo nella padella con il prosciutto e mescolare bene.



7 Unite il grana, mescolare e servire.

