

PRIMI PIATTI

## Risotto primavera

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

350 g riso per risotti  
750 ml di brodo di verdure  
1 zuccina media  
1 carota media  
1 o 2 cipollotti  
mezzo bicchiere di vino bianco  
2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a cubetti le verdure.

Nella pentola a pressione mettete l'olio con il cipollotto e fate rosolare un paio di minuti, unite la zuccina e le carote e continuate a rosolare.

Unite il riso e fatelo tostare.

Sfumare con il vino.

Aggiungete il brodo e mescolare bene.

Il brodo deve coprire bene il riso arrivando un dito sopra il riso.



- 2 Chiudete la pentola a pressione e tenete il fuoco vivace fino a quando inizia a fischiare, a questo punto abbassate la fiamma al minimo e calcolate 7 minuti di cottura.



- 3 Aprite la valvola della pentola e fate uscire il vapore e solo a questo punto aprite la pentola.

Mantecare con burro e grana grattugiato.



