

RISOTTO COI CARCIOFI

Ingredienti (per 4 persone):

- Riso: gr. 300
- 4 bei carciofi (o 8 piccoli)
- 2 spicchi d'aglio
- Nepitella
- Burro: gr. 50
- Un litro di brodo
- Parmigiano grattato
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

In una pentola fate rosolare, in 4 cucchiari d'olio e meta' del burro, gli agli interi e la nepitella. Prima che prendano colore unite i carciofi puliti e tagliati a spicchi molto sottili (consiglio di usare anche qualche centimetro di gambo). Salate e fate rosolare per alcuni minuti bagnando con un mestolo di brodo. Versate il riso e fatelo tostare per pochi minuti, quindi tiratelo su con il brodo bollente. Quando è pronto incorporateci il restante burro e un paio di cucchiari di parmigiano. Servitelo con pepe e altro formaggio.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)