

# RISOTTO CON CARCIOFI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 300  
Brodo di carne lt. 1  
Cipolla gr. 20  
Olio extravergine d'oliva gr. 30  
Vino bianco secco gr. 70  
Carciofi freschi n. 3  
Burro gr. 50  
Grana Padano grattugiato gr. 60  
Sale q.b.  
Prezzemolo tritato q.b.  
Aglio n. 1 spicchio

## PROCEDIMENTO

Tritate il porro e fatelo imbiondire nell'olio e in gr. 10 di burro, aggiungete il riso e tostatelo.  
Bagnate con il brodo poco alla volta portando il riso a metà cottura.  
Nel frattempo pulite i carciofi, tagliateli a julienne fine, saltateli in poco olio, profumateli con l'aglio, bagnateli con il vino bianco e fateli evaporare; salate ed eliminate l'aglio.  
A metà cottura del riso aggiungete 3/4 dei carciofi e terminate la cottura stessa mantecando prima della fine con il burro rimasto e il Grana Padano.  
Servite all'onda in piatti piani, guarnite con i restanti carciofi e il prezzemolo tritato.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

