

Risotto Ai Carciofi (3)

Rosolare ii carciofi tagliati a fette sottili insieme alla cipolla tritata finissima, spruzzare il vino e aggiungere 1 manciata di prezzemolo. Versare il riso mescolando continuamente. Una volta insaporito, cominciare ad aggiungere il brodo vegetale a mestoli, senza smettere di mscolare fino a che il riso non risulta al dente. Prima di concludere la cottura, aggiungere il formaggio grattugiato.

Ingredienti

80 G Riso
2 Carciofi
20 G Formaggio Grana
10 G Olio D'oliva
3 Cl Vino Bianco
Aglio
Cipolla
1 Mancinata Prezzemolo

Note

Preparazione: 40 minuti.