

# Risotto Ai Carciofi

In una casseruola soffriggere la cipolla in poco olio dietetico; quando sar? dorata, unirvi il riso mescolando sino a che non si sar? impregnato di condimento. Unire il brodo e portare a met? cottura. Nel frattempo sgelare i carciofi, sminuzzarli e unirli al riso. Terminare la cottura. Prima di servire unire il prezzemolo tritato e cospargere di parmigiano.

## Ingredienti

500 G Riso  
1 Confezione Cuori Di Carciofo Surgelati  
1 Cipolla  
Olio D'oliva Dietetico  
1 Manciate Prezzemolo  
Formaggio Parmigiano  
Brodo Vegetale

## Note

Preparazione: 40 minuti.