

Risotto Ai Finocchi (2)

Sbucciare e tritare la cipolla; versare in una casseruola 3 cucchiai di brodo, unire la cipolla e farla stufare a fuoco basso per 2 minuti. Mondare e lavare i finocchi, eliminare le foglie esterne e utilizzare solo i cuori; tagliarli a fettine, unirli alla cipolla, farli rosolare per 10 minuti. Salare, pepare, poi unire il riso, lasciarlo tostare e bagnarlo con un mestolo di brodo e cuocere per 20 minuti, aggiungendo poco alla volta brodo bollente. Servire con grana grattugiato.

Ingredienti

200 G Riso
5 Finocchi
1 Cipolla
3 Cucchiai Brodo
Formaggio Grana Grattugiato
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 35 minuti.