

Risotto Ai Finocchi

Stufare la cipolla in poco olio e brodo per qualche minuto. Tagliare a fettine sottili i cuori dei finocchi, unirli alla cipolla e far rosolare per 10 minuti Salare e pepare, unire il riso, lasciarlo tostare per qualche minuto, poi, poco alla volta, aggiungere il brodo e portare a cottura. Servire con il parmigiano.

Ingredienti

200 G Riso

5 Finocchi

1 Cipolla

Brodo

Formaggio Parmigiano Grattugiato

Olio D'oliva

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.