

# Risotto Ai Friarielli

Scaldare i friarielli, scolarli conservando l'acqua, e tagliuzzarli in piccoli pezzi. Fare rosolare l'aglio in una padella, unire i friarielli e farli insaporire lentamente. A parte in un'altra casseruola imbiondire la cipolla tritata con burro, tostare il riso, bagnare con vino bianco (preferibilmente Falanghina di Pozzuoli) e farlo evaporare completamente. Portare a cottura il risotto aggiungendovi poco per volta l'acqua di cottura dei friarelli bollente, mescolando continuamente. A met? cottura unire i friarelli con un pizzico di pepe, assaggiare il sale. A cottura ultimata incorporare il formaggio amalgamandolo bene al riso e servire.

## Ingredienti

350 G Riso  
600 G Friarielli Puliti  
3 Spicchi Aglio  
4 Cucchiiai Olio D'oliva  
50 G Burro  
1 Cipolla Piccola  
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco  
Sale  
1 Pizzico Pepe  
Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Formaggio Pecorino Grattugiato

## Note

Preparazione: 40 minuti.