



VERDURE CROCCANTI PER RISOTTO

300 Gr. verdure di stagione tagliate a pezzetti o listarelle, dipende dal tipo di verdura
Aglio, timo, maggiorana....erbe fresche a piacere
Olio e.v.o.

In una padella scaldare l'olio con l'aglio schiacciato, aggiungere le verdure e lasciarle cuocere per 5-10 minuti a fuoco medio, (se necessario aggiungere una piccolissima quantità d'acqua) l'importante è che risultino croccanti.

Le verdure così cucinate vanno aggiunte al risotto 5 minuti prima che quest'ultimo termini la sua cottura.

Idea: Potete tenere da parte qualche verdura per guarnire il piatto/vassoio in cui servirete il risotto!

RISOTTO

Per il risotto:

300 Gr. riso Carnaroli
1 cipolla dorata
60 Gr. burro (40 + 20)
100 Gr. parmigiano
½ bicchiere vino bianco secco

In una padella, far dorare la cipolla nei primi 40 Gr. di burro, quindi aggiungere il riso e lasciarlo tostare per 3 minuti mescolandolo costantemente. Aggiungere il vino e una volta evaporato, iniziare ad aggiungere il brodo, poco alla volta, e così per 15 minuti fino a che il riso sarà cotto al dente. A questo punto, spegnere il ed aggiungere il parmigiano ed i 20 gr di burro rimasto. Coprire la padella e lasciar riposare qualche minuto.

Mantecare bene e servire subito!