

RISO AI CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 300 g di cuori di carciofi,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale.

Far scaldare in una padella l'olio con l'aglio e la cipolla tritati; unire i cuori di carciofi scongelati; bagnare con il vino e far cuocere per circa 15 minuti.

Cuocere il riso al dente in abbondante acqua salata, condirlo con i carciofi e servire.