

RISOTTO CON CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 4 carciofi,
- 7 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 100 cl di brodo,
- 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- sale.

Soffriggere l'aglio e la cipolla tritati nell'olio, unire i carciofi a fettine sottili, coprire e cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Versare il riso, farlo tostare per 5 minuti e portare a cottura aggiungendo il brodo bollente poco alla volta. Salare, togliere dal fuoco, mantecare con il formaggio e servire.