

RISOTTO CON CARCIOFI AL MICROONDE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 1 limone,
- 350 g di riso,
- 30 g di burro,
- 30 g di pancetta,
- 1 cipollina,
- 70 cl di brodo,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Mondate i carciofi e tagliateli a fettine sottili mettendoli man mano in un recipiente con acqua fredda acidulata con il succo del limone.

Tritate pancetta, cipolla e una manciata di prezzemolo, metteteli in un recipiente a bordi alti e unite metà del burro tagliato a dadini e i carciofi ben sgocciolati.

Mescolate, coprite e cuocete 4' a 600 w.

Aggiungete il riso e metà del brodo bollente, rimestate e cuocete coperto per 8' a 600 w mescolando una o due volte.

Aggiungete il brodo rimasto, sempre bollente, mescolate cuocete altri 8' mescolando ancora una o due volte.

Amalgamate il burro rimasto, il formaggio e altro prezzemolo, regolate di sale e pepe e lasciate riposare 2-3', quindi mescolate e servite.