

RISO AL FINOCCHIO SELVATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 210 g di finocchietti selvatici,
- 1/2 litro circa di brodo vegetale,
- 100 g di cipolla,
- 50 g di burro,
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Lavate i finocchietti e tritateli fini, scartando i gambi duri.

Tritate la cipolla e fatela appassire nell'olio caldo.

Unite i finocchietti, bagnateli con qualche cucchiaino di brodo e cuoceteli a fuoco basso, per circa 15 minuti.

Versate il riso e fatelo rosolare a fuoco deciso.

Aggiungete man mano il brodo necessario e portate a cottura.

Regolate di sale, togliete il risotto dal fuoco e aggiungete il burro e il parmigiano.