

RISOTTO FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di riso,
- un bicchiere di spumante secco,
- 70 g. di prosciutto cotto in 2 fette,
- 200 g. di polpa di vitello,
- 100 g. di carciofini sott'olio,
- una zucchina,
- mezza cipolla,
- 5 foglie di basilico,
- 2 litri circa di brodo (anche di dado),
- olio,
- burro,
- grana,
- sale,
- pepe.

Lavate la zucchina, spuntatela e tagliatela a dadini.

Tagliate a dadini anche la carne e tritate grossolanamente il prosciutto.

Scaldare 3 cucchiaini di olio e fatevi rosolare la carne, la zucchina e il prosciutto per 10 minuti, su fuoco basso.

Salate, pepate, unite i carciofini tagliati a fettine e il basilico strappato con le mani.

Mescolate, fate insaporire per 2 minuti e spegnete.

Tritate la cipolla e fatela appassire in 20 g. di burro e un cucchiaino di olio.

Unite il riso e fatelo rosolare.

Spruzzate con lo spumante e fatelo evaporare.

Bagnate con il brodo bollente, poco per volta mescolando spesso.

Una volta cotto il risotto, conditelo con 20 g. di burro e 3 cucchiaini di grana grattugiato.

Dopodiché incorporatevi il ragu preparato, mescolate delicatamente e suddividete il risotto nei piatti.