RISO CON I CARCIOFI

Ingredienti:

- 500 g. di riso,
- 6 carciofi,
- 2 spicchi d'aglio,
- prezzemolo,
- olio,
- burro,
- brodo,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Togliete ai carciofi le foglie dure esterne e il fieno se ve ne fosse, togliete la parte esterna ai gambi, in modo che rimanga solo l'interno che taglierete a pezzetti, mentre i carciofi li taglierete a striscioline.
Fate rosolare gli spicchi di aglio e un trito di prezzemolo in metà olio e metà burro, o tutto burro, togliete l'aglio quando sarà colorito e mettete in casseruola i carciofi che farete cuocere piano, unendovi un pò di brodo.
Versate nella casseruola anche il riso, salate, pepate e unite il brodo fino a che la cottura sia ultimata.
Condite alla fine con un pezzo di burro e il parmigiano.