RISOTTO CON CARCIOFI E POMODORO

Ingredienti:

- 300 g di riso vialone,
- 3 carciofi,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiai d'olio d'oliva,
- 250 g di pomodori pelati in scatola,
- 1 litro di brodo,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale.

Pulite i carciofi, affettateli finemente nel senso della lunghezza, tuffateli in acqua acidulata con succo di limone.
Rosolate in olio e burro la cipolla e l'aglio tritati, unite i carciofi scolati e fateli insaporire, quindi versate il riso.
Fatelo tostare mescolando, poi aggiungete i pomodori e il prezzemolo.
Dopo 5 minuti bagnate con un mestolo di brodo caldo; portate a cottura versando il restante brodo un po' alla volta.
Aggiustate di sale.
Fate riposare il risotto coperto per 5 minuti prima di servire.