

RISO ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- aglio,
- cipolla,
- pancetta,
- 30 g di midollo di bue,
- 400 g di riso,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 150 cl di brodo,
- prezzemolo,
- basilico,
- formaggio grana,
- burro.

Rosolare con olio e burro un trito di aglio, cipolla, pancetta e midollo.

Unire il riso, farlo tostare, spruzzarlo con il vino e portarlo a cottura unendo mestoli di brodo caldo.

Insaporire con prezzemolo e basilico tritati, grana grattugiato e una noce di burro.