

# RISO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 150 g di mandorle,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 30 g di burro,
- 100 cl di brodo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire a fuoco basso nell'olio.

Unite quindi il riso, fatelo tostare mescolando a fuoco medio, poi irrorate con il vino.

Quando sarà evaporato, versate il brodo caldo poco alla volta finché il riso sarà cotto al dente.

A parte, in una casseruola, fate dorare nel burro le mandorle tagliate a filetti: 5 minuti prima della fine della cottura unitele al risotto.

Cospargete il risotto di parmigiano e servite nello stesso recipiente adoperato per la cottura.