

RISOTTO AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 20 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1/2 petto di pollo,
- 100 cl di brodo,
- prezzemolo,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola in 3 cucchiai d'olio, unite il petto di pollo a dadini e rosolato bene. Aggiungete il riso e lasciatelo tostare col brodo, che aggiungerete man mano fino ad ultimare la cottura. Togliete dal fuoco, unite il burro, il parmigiano, il prezzemolo e il basilico tritati poi mantecate il tutto. Servite subito in tavola eventualmente cospargendo i piatti con dell'altro parmigiano.