

RISOTTO AL SEDANO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 400 g di pomodori freschi,
- 1 cipolla,
- 150 cl di brodo,
- olio d'oliva,
- burro,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe,
- 1 sedano verde non troppo grande,
- 1 spicchio di aglio.

Tagliare le costole e il cuore del sedano a fette sottili e spezzettare le foglie più belle.

Privare i pomodori dei semi e della buccia e tagliarli a spicchi sottili.

Soffriggere le verdure con 3 cucchiaini di olio d'oliva, l'aglio schiacciato e la cipolla tritata.

Eliminare l'aglio e unire il riso, sale e pepe e portare a cottura unendo poco alla volta il brodo caldo.

Infine unire una noce di burro e il grana.