

RISOTTO AL SEDANO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 300 g di sedano bianco,
- 200 g di pomodori pelati,
- 1/2 cipolla,
- vino bianco secco,
- 150 cl di brodo di dado,
- formaggio parmigiano,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Soffriggere in un cucchiaio di olio il sedano e la cipolla affettati e i pelati a pezzetti, unire poi 1/2 l di brodo caldo, salare e cuocere coperto per 20'.

Unire il riso, spruzzare con 1/2 bicchiere di vino e far evaporare.

Portare il riso a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo.

Spento il fuoco incorporare 40 g di burro e 4 cucchiai di parmigiano grattugiato e servire.