

RISOTTO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 arancia,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1 bicchiere di latte,
- 100 cl di brodo,
- 20 g di burro,
- sale,
- pepe.

Fate fondere il burro in una casseruola, unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto, poi versate il latte bollente e, sempre mescolando, lasciatelo assorbire.

Portate a cottura il riso aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.

Pochi minuti prima del termine di cottura, unite il brandy e il succo dell'arancia insieme alla scorza grattugiata.

Regolate di sale e di pepe, mescolate e ultimate la cottura.

Decorate a piacere con scorzette d'arancia.