

RISOTTO ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rapa,
- 1 carota,
- 100 g di fagiolini,
- 40 g di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 cipolla,
- 350 g di riso,
- 75 cl di brodo,
- 3 foglie di insalata lattuga,
- 50 g di formaggio grana.

Rosolare la rapa, la carota e i fagiolini tagliati a dadini in un soffritto di burro, olio e cipolla tritata, cuocere a fuoco dolce per 10'.

Unire il riso e portarlo a cottura, unendo poco alla volta il brodo caldo.

Alla fine aggiungere la lattuga a listarelle e il grana.