

---

# RISOTTO ARANCIONE ALLE CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 400 g di carote,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 mazzetto di erba cipollina,
- brodo,
- 60 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In una casseruola fate sciogliere 30 g di burro con con l'olio, unite la cipolla tritata e fatela appassire. Intanto spuntate le carote, raschiatele, lavatele, grattugiatele finemente, versatele nel tegame e fatele rosolare per qualche minuto.

Unite il riso, fatelo tostare per un paio di minuti e bagnate con il vino bianco.

Una volta evaporato proseguite la cottura bagnando quando occorre con un mestolo di brodo bollente.

Alla fine togliete dal fuoco e mantecate il risotto con il burro rimasto e il parmigiano.

Cospargete il tutto con erba cipollina e servite caldo.