

RISOTTO CON I CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso per risotto,
- 1 cipolla media,
- 4 carciofi,
- 60 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 100 cl di brodo,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 limone,
- sale.

Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi sottili e lasciateli in acqua in cui avrete spremuto il succo del limone.

Tritate la cipolla e il prezzemolo e fate rosolare in una casseruola con metà del burro e l'olio.

Unite i carciofi e lasciateli insaporire per 5 minuti a fiamma bassa.

Aggiungete il riso e portatelo a cottura bagnandolo man mano con il brodo.

Quando il riso sarà cotto, regolate di sale e condite con il burro rimasto e il parmigiano.

Lasciate riposare un paio di minuti e servite.