RISOTTO CON I CARCIOFI ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 6 carciofi,
- sale,
- pepe,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 50 g di burro,
- 100 cl di brodo di carne,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 1 limone.

Pulite i carciofi privandoli delle punte e delle foglie esterne, piuttosto coriacee, poi tagliateli a fette, eliminate il fieno e metteteli a bagno in una terrina colma d'acqua acidulata con succo di limone.

Ponete in una casseruola il burro, metà del prezzemolo tritato e il prosciutto crudo, anch'esso tritato.

Fate rosolare il tutto a calore moderato per alcuni minuti, poi unite i carciofi sgocciolati.

Unite un po' di brodo caldo e fate cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Dopodiché unite il riso, fatelo insaporire brevemente, poi proseguite la cottura per 15 minuti bagnando di tanto in tanto con il brodo.

Infine regolate di sale e pepe, unite il resto del prezzemolo tritato e il formaggio grattugiato, rimestate con cura e servite.