
RISOTTO CON PANNA E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 cipolla,
- 40 g di burro,
- 1 bicchiere di panna,
- 1 mazzetto di rucola,
- 1 mestolo di brodo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate il burro e lasciatevi appassire la cipolla tritata finemente.

Quando è un po' colorita versate il riso, mescolate e fate assorbire il condimento.

Bagnate il riso con il vino bianco e lasciate evaporare.

Versate un mestolo di brodo caldo e continuate ad aggiungerne a mano a mano che il riso lo assorbe.

Calcolate circa 18 minuti di cottura.

Un attimo prima che sia ultimata unite un cucchiaio abbondante di formaggio grattugiato e versate un bicchiere di panna.

Mescolate con cura, cospargete di rucola tritata, aggiungete se necessario sale e pepe.

Passate su un piatto da portata e servite con altro formaggio grattugiato a parte.