



RISOTTINO PRIMAVERA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g DI RISO CARNAROLI O VIALONE NANO

150 g DI ERBETTE MISTE TIPO TARASSACO CARLETTI AGRETTI SPINACI

1 PICCOLA CAROTA

1 PICCOLA CIPOLLA BIANCA

40 g DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

BRODO VEGETALE QB

SALE QB

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA QB

PROCEDIMENTO :

Scaldiamo il brodo che abbiamo precedentemente preparato. Puliamo le erbe e sciacquiamole sotto l'acqua corrente, asciugiamole tamponando con della carta assorbente. Con un mixer da cucina sminuzziamo la cipolla la carota e le erbe. Scaldiamo un po' di olio in una casseruola versiamo il composto sminuzzato e lasciamo insaporire a fiamma bassa per 2-3 minuti. Regoliamo di sale. Aggiungiamo poi il riso e lasciamolo tostare* per 2 minuti mescolando di continuo. Portiamolo poi a cottura (18-20 minuti) bagnandolo con il brodo un mestolo alla volta sempre mescolando. Quando mancheranno circa 5 minuti leviamo dal fuoco aggiungiamo il parmigiano aggiustiamo di sale lasciamo riposare e.....

BUON APPETITO !!!!!

* tostare il riso è una fase davvero molto importante, perché è il momento in cui si cambia la superficie dei chicchi rendendoli resistenti, così che non si rompano o non perdano croccantezza durante la cottura.