



Risotto alla parmigiana Rivisitato

RICETTA SFIZIOSA

Ingredienti:
per due porzioni

- 150g Riso Carnaroli
- 50g Parmigiano Reggiano
- 25g Burro
- 15g Cipolla bianca tritata
- 0.5L Brodo di carne
- 1/2 Arancia Biologica
- Olio EVO q.b.
- Rosmarino q.b.





Risotto alla parmigiana Rivisitato

RICETTA SFIZIOSA

Procedimento:

Iniziate tritando finemente la cipolla. Prendete l'arancio e grattugiate la buccia per ottenere la scorza. In una padella bassa e larga fate sciogliere 15 grammi di burro. Aggiungete l'olio e il trito di cipolla e lasciate imbiondire a fuoco dolce. Ora versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Unite un mestolo di brodo caldo e procedete alla cottura del riso. Aggiungete il brodo man mano. Verso la fine della cottura aggiungete anche un pò di succo d'arancio (in base al vostro gusto). Non appena il riso sarà cotto, spegnete il fuoco e aggiungete il burro rimasto, il parmigiano e il rosmarino. Ora non resta che impiattare, spolverare con un pò di scorza e gustare questa ricetta sfiziosa!

