

RISOTTO AI CARCIOFI



Per 4 persone :

Ingredienti :

- Ci vogliono 400 g di riso Carnaroli
- Ci vogliono 4 bei carciofi
- Ci vogliono 2 spicchi d'aglio
- Ci vogliono 50 g di burro
- Ci vuole un litro di brodo
- Ci vuole parmigiano
- Ci vuole dell'olio d'oliva
- Ci vuole sale
- Ci vuole pepe
- Ci vuole prezzemolo

Il materiale :

- Ci vuole un coltello da cucina
- Ci vogliono due pentole
- Ci vuole un cucchiaio di legno



- Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi sottili*.
- In una pentola, mettete un po' d'olio e 25 g di burro, e fate soffriggere gli spicchi d'aglio interi.
- Aggiungete i carciofi, tritate e agguingete il prezzemolo.
- Salateli e fateli soffriggere per qualche minuto, aggiungete un po' di brodo caldo.
- Fate tostare il riso in un'altra pentola, poi fatelo cuocere a fuoco moderato nella prima pentola.
- Aggiungete il brodo caldo.
- Qualche minuto prima della fine della cottura, aggiungete il resto del burro.
- Servite con parmigiano grattugiato.

*a spicchi sottili = en petits quartiers

