

Risotto alla parmigiana

Categoria: Portate - Riso e risotti



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il risotto alla parmigiana è una preparazione che si può definire di base per la realizzazione dei risotti in genere. Questa ricetta tanto semplice quanto buona, può essere, volendo, arricchita con tutti gli ingredienti che si desiderano.

La cottura del risotto alla parmigiana, deve essere all'onda, cioè molto morbida, in modo da poter essere anche eventualmente amalgamato con altri ingredienti. Nonostante sia un primo piatto molto semplice, il risotto alla parmigiana è davvero gustoso e delicato!



Ingredienti

>> Brodo di carne 1 lt circa	>> Olio di oliva 2 cucchiaini	>> Riso carnaroli 400 gr
>> Burro 60 gr	>> Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	>> Sale q.b.
>> Cipolle una		

Preparazione



Mettete a sciogliere in una casseruola 40 grammi di burro assieme all'olio (1), poi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela appassire (2); unite quindi il riso carnaroli (3).



Fate tostare il riso (4) e aggiungete il brodo (5), un mestolo alla volta, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno (6).



Procedete in questo modo fino a quando il riso non sarà cotto (7), poi spegnete il fuoco facendo attenzione che il riso non sia troppo asciutto. Mantecate il riso aggiungendo il restante burro e il parmigiano (8-9). Lasciate riposare qualche secondo e poi servite il risotto alla parmigiana.