



RICETTE CONTADINE

RISOTTO AI CARCIOFI

AGRITURISMO MAINA - SEZZE - CUOCA CONTADINA VILMA LOMBARDI

INGREDIENTI

320 GR. RISO
6 CARCIOFI
2 SPICCHI DI AGLIO
OLIO EXTRA VERGINE
500 ML BRODO VEGETALE
1 TAZZINA INO BIANCO
PREZZEMOLO FRESCO
SALE
2-3 CUCCHIAI PECORINO ROMANO

PREPARAZIONE E COTTURA 10 MIN. + 30MIN.

SALTATE IN UNA PADELLA LARGA 1 SPICCHIO DI AGLIO SBUCCIATO E PRECEDENTEMENTE SCHIACCIATO CON 2 CUCCHIAI DI OLIO PER 1 MINUTO. AGGIUNGETE I CARCIOFI, UNA MANCIATA DI PREZZEMOLO TRITATO MOLTO FINE E LASCIATE ROSOLARE IN PADELLA PER 2 - 3 MINUTI, AGGIUNGETE 4 - 5 CUCCHIAI DI BRODO VEGETALE BOLLENTE E LASCIATE STUFARE CON COPERCHIO PER 15 MINUTI A FIAMMA BASSA. NEL FRATTEMPO AGGIUNGETE IN UN'ALTRA PADELLA LARGA, L'ALTRO AGLIO SBUCCIATO E SCHIACCIATO CON 2 CUCCHIAI DI OLIO, FATE ROSOLARE PER 1 MINUTO, AGGIUNGETE IL RISO E FATE TOSTARE. AGGIUNGETE UN CUCCHIAIO DI BRODO VEGETALE BOLLENTE E INIZIATE A CUOCERE IL RISOTTO LENTAMENTE. AGGIUNGETELA AL RISOTTO I CARCIOFI E CONTINUETE A CUOCERE AGGIUNGENDO BRODO VEGETALE AL BISOGNO. QUANDO È ARRIVATO AD UNA CONSISTENZA CREMOSA, SPEGNETE IL FUOCO, MANTECATE CON 2 CUCCHIAI DI OLIO E PECORINO ROMANO!