

RISOTTO AI CARCIOFI

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

Dose per 4 persone

- 400 grammi di riso
- 4 carciofi
- 200 grammi di formaggio di montagna (tipo casera)
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- un pezzetto di cipolla
- sale
- peroncino

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)

Preparazione

- Tagliate il formaggio a dadini e tenetelo da parte
- mondate i carciofi, togliendo i gambi, le punte e le foglie più dure, eliminate la barba interna se presente e tagliateli a fettine sottili
- tritate finemente la cipolla, in una padella fatela soffriggere con l'olio, aggiungete i carciofi, fateli appassire a fuoco moderato
- aggiungete il riso, bagnate con un mestolo di brodo bollente e continuate ad aggiungerne mano a mano che viene assorbito, regolate con il sale e il peperoncino
- a cottura quasi ultimata aggiungete il formaggio che precedentemente avevate tagliato a dadini, mescolate bene per farlo sciogliere e servitelo ben caldo.

[CONTATTI](#)[FOTO](#)[Link Amici](#)