LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Risotto ai carciofi

Un risotto saporito ma.....per chi ama i carciofi!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Riso carnaroli o arborio - 350 g
- carciofi - 5
- prezzemolo - 5-6 foglie
- aglio - uno spicchio
- cipolla - un piccolo pezzo
- burro - 30 g
- vino bianco - 3 cucchiai
- parmigiano - una manciata
- olio - q.b.
- brodo - un lt circa
- sale - q.b
- zafferano - mezza bustina a piacere

Preparazione

Pulite i carciofi e tagliateli a piccoli spicchi. Metteteli in un recipiente contenente acqua acidulata con limone, per evitare che si anneriscano. In una padella mettete un filo d'olio e vi versate i carciofi con il prezzemolo e l'aglio tritati, un piccolo bicchiere d'acqua e il sale. Coprite e fate cuocere. In un tegame mettete un filo d'olio e un cucchiaino di burro. Fate sciogliere e vi versate un piccolo pezzo di cipolla tritata. Rosolate e poi aggiungete il riso. Fate tostare fino a quando sarà lucido. Aggiungete 3 cucchiai di vino e fate sfumare. Aggiungete metà dei carciofi già pronti e un mestolo di brodo. Se vi piace, a questo punto sciogliete nel brodo un po' di zafferano, altrimenti proseguite la cottura con il solo brodo. Quando il riso è quasi cotto aggiungete un altro po' di carciofi e proseguite la cottura. Se vi piace all'onda aggiungete un po' di brodo in più! Spegnete e, fuori dal fuoco, mantecate con l'altro pezzetto di burro e il parmigiano. Guarnite con qualche pezzetto di carciofo e servite!!