

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

RISOTTO AL PARMIGIANO



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

15 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

13 minuti



PORZIONI

4 Persone



**PREPARATA
DA**

Celozzi
Marco 2^I
Prof. P.
Maggiore



Ingredienti

riso arborio 300 gr.
1 cipolla acher
1 foglia di alloro
1 bicchiere vino bianco
1/2 l. di brodo
sale grosso q.b.
Burro q.b.

Preparazione

- Tostare a secco il riso in una casseruola con una foglia di alloro;
- sfumare con il vino bianco e aggiungere la cipolla;
- aggiungere il brodo vegetale e il sale grosso;
- farlo cuocere per 13 minuti;
- a fine cottura aggiungere il burro e il parmigiano e mantecare il tutto.

Informazioni Nutrizionali