

Il risocchiotto

Il risocchiotto é un risotto dal sapore delicato grazie alla presenza del finocchio, ha numerose proprietà benefiche, un piatto molto semplice da realizzare e molto buono da gustare.

Dosi per 4 persone **Preparazione 30 min**
Cottura 20 min

Ingredienti:

Riso 320 g

Finocchio grande - 1

Brodo di carne carni miste - q.b.

Parmigiano Reggiano q.b.

Olio extravergine d'oliva (EVO) 4 cucchiaini da tavola

Sale q.b.

Burro per mantecare - 20 gr



Preparazione

Preparate il brodo di carne, se avete del brodo granulare pronto basta aggiungere circa 2 cucchiaini nella pentola con l'acqua e portate ad ebollizione; tagliate finemente il finocchio e mettetelo a stufare in una casseruola con un po' d'olio extravergine d'oliva



Quando i finocchi sono ben stufati, aggiungete alla casseruola il riso e lasciatelo tostare.



Aggiungete il brodo quanto ne serve per coprire il riso. Lasciate cuocere il riso aggiungendo altro brodo durante la cottura.



Arrivati a fine cottura del riso, assaggiate e se necessario regolate di sale, spegnete il fuoco e mantecate con del burro freddo e un po' di parmigiano grattugiato. Mescolate e lasciate riposare il risotto prima di servire.

