



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

IL RISOTTO CHINU AI CUORI DI CARCIOFO

dolciarmonie.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

450 g di riso
10 cuori di carciofo
mezza cipolla
3 cucchiaini di Olio d'Oliva ConDisano Dante
brodo vegetale
mezzo bicchiere di vino bianco secco
100 g di pecorino Siciliano primosale
prezzemolo fresco
pepe nero macinato fresco
3 cucchiaini di pangrattato
1 cucchiaio d'olio evo

Preparazione:

Mondate i carciofi togliendo le foglie esterne fino ad arrivare ai cuori e immergeteli in acqua e limone per non farli annerire, prendete anche i gambi più teneri e togliete la scorza esterna. In una pentola ampia ponete l'olio d'oliva, i cuori e i gambi di carciofo sgocciolati e tagliati a tocchetti e la cipolla tagliata a piccoli pezzi, fate cuocere il tutto con un coperchio per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto. Togliete il coperchio e aggiungete il riso, fatelo tostare e versate il vino facendolo sfumare. Procedete la cottura del risotto per circa 15 minuti aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale e mescolando sempre per evitare che il risotto si asciughi. A fine cottura aggiungete al risotto il prezzemolo tritato e mantecate con il pecorino primosale tagliato a piccoli cubetti. Impiattate il riso e spolverizzatelo con pepe nero e pangrattato precedentemente fatto abbrustolire in padella con un cucchiaio di olio evo.

