



RISOTTO PRIMAVERILE



Ingredienti

½ kg di piselli freschi
1 mazzetto di carote
1 mazzetto di asparagi
1,5 l di brodo di pollo
200 ml di vino bianco
500 g di riso arborio

1 scalogno tagliato a pezzettini
olio EVO
sale, pepe q.b.
**100 g di Gran Moravia
grattugiato**

Leggero e gustoso risotto con verdure primaverili e abbondante Gran Moravia grattugiato.

Preparazione:

Mondate la verdura. Tagliate le carote in fette sottili per la lunghezza e unitele agli asparagi e ai piselli, salate e pepate e cuocete brevemente al vapore. Le verdure devono rimanere croccanti.

Fate soffriggere lo scalogno con il riso. Dopo qualche minuto aggiungete sale, pepe e vino bianco e lasciatelo evaporare. Aggiungete poi gradualmente il brodo man mano che viene assorbito dal riso continuando a mescolare. Dopo circa 20 minuti il risotto è pronto. Toglietelo dal fuoco, condite con il succo di limone e aggiungete il Gran Moravia. Servite caldo con un contorno di verdure.



PRIMI PIATTI



RISO



PREPARAZIONE



COTTURA



DIFFICOLTÀ: BASSA