



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Risotto con lo stocco



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

2 ore + 3 giorni per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una tegame per risotti, una pentola**

Ingredienti

- 500 gr di stocco
- 400 gr di riso carnaroli
- 2 cipolle
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- olio extravergine d'oliva
- 40 gr di burro
- vino bianco
- prezzemolo
- sale

Preparazione Risotto con lo stocco

Passo 1.

Lasciate lo stocco in ammollo per almeno 3 giorni cambiando spesso l'acqua.

Passo 2.

Preparate un brodo con le parti di scarto dello stocco, una cipolla la carota ed il sedano e tenetelo da parte.

Passo 3.

Tritate l'altra cipolla e fatela soffriggere nell'olio.

Passo 4.

Aggiungete quindi lo stocco sbriciolato e del vino bianco.

Passo 5.

Fate sfumare il vino ed aggiungete il riso.

Passo 6.

Fate rosolare il riso per uno o due minuti, quindi versatevi sopra il brodo un po' alla volta continuando a mescolare fino a cottura completa.

Passo 7.

A fine cottura sciogliete il burro nel risotto e fatelo amalgamare.

Passo 8.

Guarnite il risotto con del prezzemolo tritato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)