



(<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>)