



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

Risotto all'imolese



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, mixer**

Ingredienti

- 360 gr di riso
- 300 gr di cavolo cappuccio
- 120 gr di tritato di manzo
- 30 gr di lardo
- concentrato di pomodoro
- 1/2 cipolla
- 1/2 carota
- sedano
- burro
- sale
- brodo di carne

Preparazione Risotto all'imolese

Passo 1.

Pulite il cavolo e tagliatelo a strisce.

Passo 2.

Tritate insieme al lardo, alla cipolla, la carota ed il sedano.

Passo 3.

Fate rosolare il trito con la carne macinata nel burro, aggiungete il cavolo e un cucchiaio di concentrato di pomodoro sciolto in un paio di cucchiaini di acqua calda.

Passo 4.

Aggiungete un mestolo di acqua tiepida e fate cuocere per un'oretta.

Passo 5.

Aggiungete il riso e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti in base al tempo di cottura del riso.

Note

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