



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

Risotto alla parmigiana



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola per risotti**

Ingredienti

- 400 gr di riso
- burro
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- brodo di carne
- parmigiano
- sale

Preparazione Risotto alla parmigiana

Passo 1.

Soffriggete la cipolla tritata in olio extravergine d'oliva e burro.

Passo 2.

Aggiungete quindi il riso e fatelo grillettare finchè non risulti leggermente colorato.

Passo 3.

Versate il brodo con un mestolo un po' alla volta in modo da non farlo attaccare fin quasi alla fine della cottura.

Passo 4.

Cinque minuti prima della fine della cottura, aggiungete un pezzetto di burro e del parmigiano grattugiato.

Passo 5.

A cottura ultimata mantecate con altro burro e parmigiano grattugiato.

Note

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