

Risotto saltato ai carciofi



Autore: Marisa

Categoria: Primi Piatti

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 40 min

Stagione: Inverno



Ingredienti

- 3 cuori di carciofo tagliati a fettine sottili
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- un pizzico di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio senza germoglio
- 200 gr. di riso Arborio
- 500 cl. di brodo di carne o verdura
- 10 gr. di burro
- qualche fettina di cipolla
- sale q.b.
- 50 gr. di formaggio grana grattugiato
- 1 uovo intero + 1 tuorlo d'uovo

Preparazione

Mettere in una padella 2 cucchiaini d'olio d'oliva e far rosolare l'aglio.

Una volta rosolato togliere l'aglio, unire i carciofi e cuocere per circa 10 minuti. A fine cottura spolverizzare con il prezzemolo tritato.

In un tegame mettere il burro, le fettine di cipolla e rosolare. Unire il riso, mescolare bene, aggiungere $\frac{3}{4}$ del brodo, i carciofi precedentemente cotti e cuocere per circa 15 minuti (se necessario aggiungere l'altro brodo). Mescolare di tanto in tanto.

A cottura ultimata lasciare raffreddare, unire le uova, metà del formaggio e mescolare. In una padella antiaderente piuttosto larga mettere l'olio d'oliva rimasto, farlo scaldare a fiamma viva.

Quando l'olio è caldo versare il risotto schiacciandolo con una palettina fino a raggiungere lo strato di un centimetro. Farlo dorare da entrambe le parti. Prima di farlo saltare in padella per dorare la seconda parte spolverizzare con il formaggio grana grattugiato per assorbire quel poco liquido che rimane. Servire caldo e croccante.