

## PRIMI PIATTI

# Risotto al limone ed erbette

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**10 min**

COTTURA

**1 h**

CALORIE

**380 kcal**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Riso carnaroli (o riso arborio)  | 320 g     |
| Cipolla                          | 1         |
| Erbette                          | 300 g     |
| Limone                           | 1         |
| Brodo                            | 50 cl     |
| Latte                            | 10 cl     |
| Uova                             | 2         |
| Formaggio parmigiano grattugiato | 20 g      |
| Burro                            | 20 g      |
| Sale                             | 1 pizzico |
| Pepe                             | 1 pizzico |

## ■ Preparazione

- 1 Mondate, lavate e tritate grossolanamente le erbette, mondate e tritate la cipolla, fatela appassire in una casseruola con il burro.
- 2 Unite il riso, fatelo tostare brevemente, unite le erbette poi bagnate con il succo di 1/2 limone e un paio di mestoli di brodo bollente. Portate a cottura il riso unendo altro brodo ogni volta che sarà necessario.
- 3 Nel frattempo, in una ciotola, battete con una forchetta le uova con il latte, un pizzico di sale e pepe e la scorza grattugiata del limone.
- 4 Versate il parmigiano nel risotto pochi minuti prima del termine di cottura, aggiungete il composto di uova, mescolate bene e terminate la cottura.