

PRIMI PIATTI

Risotto con i carciofi alla Toscana

Tradizione: Toscana

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso	350 g
Carciofi	6
Sale	
Pepe	
Prosciutto crudo	50 g
Burro	50 g
Brodo di carne	100 cl
Prezzemolo	1 mazzetto
Formaggio grana grattugiato	4 cucchiaini
Limone	1

Preparazione

- 1 Pulite i carciofi privandoli delle punte e delle foglie esterne, piuttosto coriacee, poi tagliateli a fette, eliminate il fieno e metteteli a bagno in una terrina colma d'acqua acidulata con succo di limone.
- 2 Ponete in una casseruola il burro, metà del prezzemolo tritato e il prosciutto crudo, anch'esso tritato. Fate rosolare il tutto a calore moderato per alcuni minuti, poi unite i carciofi sgocciolati.
- 3 Unite un po' di brodo caldo e fate cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 4 Dopodichè unite il riso, fatelo insaporire brevemente, poi proseguite la cottura per 15 minuti bagnando di tanto in tanto con il brodo.
- 5 Infine regolate di sale e pepe, unite il resto del prezzemolo tritato e il formaggio grattugiato, rimestate con cura e servite.