

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Il **risotto alla parmigiana** è una preparazione che si può definire di base per la realizzazione dei risotti in genere. Questa ricetta tanto semplice quanto buona, può essere, volendo, arricchita con tutti gli ingredienti che si desiderano.

La cottura del risotto alla parmigiana, deve essere all'onda, cioè molto morbida, in modo da poter essere anche eventualmente amalgamato con altri ingredienti. Nonostante sia un primo piatto molto semplice, il risotto alla parmigiana è davvero gustoso e delicato!

Ingredienti

Brodo di carne 1 lt circa Burro 60 gr Cipolle una
Olio di oliva 2 cucchiari
Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr
Riso carnaroli 400 gr Sale q.b.

Preparazione:



Mettete a sciogliere in una casseruola 40 grammi di burro assieme all'olio (1), poi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela appassire (2); unite quindi il riso carnaroli (3).



Fate tostare il riso (4) e aggiungete il brodo (5), un mestolo alla volta, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno (6).



Procedete in questo modo fino a quando il **riso** non sarà cotto (7), poi spegnete il fuoco facendo attenzione che il **riso** non sia troppo asciutto. Mantecate il **riso** aggiungendo il restante **burro** e il **parmigiano** (8-9). Lasciate riposare qualche secondo e poi servite il risotto alla parmigiana.