



Primi vegetariani

RISOTTO ALLO SCALOGNO



Ingredienti

320 g DI RISO
.....
300 g DI SCALOGNO CO.P.A.P.
.....
100 ml DI BRODO
.....
100 g FORMAGGIO
GRATTUGIATO
.....
50 g DI BURRO
.....
SALE E PEPE q.b.
.....
ERBE AROMATICHE

Procedimento

- Pulite gli scalogni, tagliateli a rondelle e fateli rosolare in una pentola con il burro e le erbe aromatiche, precedentemente lavate e tritate;
- Unite il brodo vegetale (conservare 1 mestolo), sale e pepe.
- Lasciate insaporire, poi aggiungete il riso e fate cuocere per 40 minuti circa, mescolando di tanto in tanto;
- Se il riso dovesse asciugarsi aggiungete il brodo tenuto da parte;
- A cottura ultimata, spegnete il fuoco e mantecate con una noce di burro e formaggio grattugiato.