

Risotto con i carciofi



ingredienti

180 g di riso arborio o parboiled
500 ml di brodo
80 g di caciotta di latte vaccino e di pecora
3 carciofi
20 g di burro
un bicchiere di vino bianco secco
uno spicchio d'aglio
sale, pepe

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

35 min

2 persone

procedimento

Pulire i carciofi, eliminando le foglie esterne più legnose, rifilando la base e i gambi; tagliare quindi le punte spinose ed eliminare la peluria centrale, quindi immergerli in acqua acidulata con il succo di mezzo limone o con qualche cucchiaino di aceto. Tagliare ciascun carciofo in spicchi sottili ed i gambi a tocchetti piccoli.

Pelare e schiacciare l'aglio, quindi trasferirlo in una padella con il burro; far fondere il burro a fiamma bassa e, non appena inizia a sfrigolare, unire il riso, facendolo tostare qualche minuto a fuoco medio. Aggiungere gli spicchi di carciofi e incorporare il vino; far sfumare mescolando spesso fino a che non sarà assorbito.

Unire quindi il brodo, rimuovere l'aglio, coprire e far cuocere per circa 15-20 minuti o comunque fino a cottura, mescolando di tanto in tanto. Regolare di sale e pepe.

Nel frattempo, tagliare la caciotta a cubetti. Quando il riso sarà cotto, spegnere il fuoco e aggiungere la caciotta a dadini, mescolando per distribuirla bene. Servire subito.