



INGREDIENTI

320 g di riso Carnaroli - 8 carciofi - 100 g di taleggio - 1 scalogno - Brodo vegetale q.b. - Mezzo bicchiere di vino bianco secco Formaggio grattugiato q.b. - 60 g di burro Sale q.b.

Risotto

CARCIOFI E TALEGGIO

Pelare e tritare lo scalogno, quindi pulire i carciofi, eliminando le foglie più dure e le barbe interne, dividerli a metà e tagliarli successivamente a fettine. In una casseruola, rosolare lo scalogno in metà del burro e aggiungervi i carciofi e il riso, lasciandolo tostare. Sfumare con il vino bianco e

fare evaporare. Portare a cottura il risotto versando pochi mestoli di brodo bollente alla volta. Infine, spegnere il fuoco, mantecare il risotto con il taleggio tagliato a pezzetti, con il formaggio grattugiato e con il burro rimasto. Cospargere con altro formaggio grattugiato, quindi impiattare e servire immediatamente. ♦

