

PRIMI PIATTI

Risotto ai carciofi, limone, zafferano e Quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

320 gr

Quartirolo Cademartori

200 gr

Carciofi

4

Limone non trattato (scorza)

1

Zafferano

1 bustina

Burro

30 gr

Cipolla bianca

1

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

1 bicchiere

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Olio di semi

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Fate soffriggere in un tegame piuttosto capiente la cipolla tritata nell'olio extravergine d'oliva.

Aggiungete il riso e tostatelo per qualche minuto, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco.

Aggiungete 3/4 dei carciofi puliti e tagliati a listarelle sottili e continuate a cuocere a fuoco medio per 15 minuti, mescolando e bagnando il riso con mestoli di brodo caldo.

Aggiustate di sale e pepe, spegnete il fuoco ed aggiungete al risotto una bustina di zafferano, il burro, la scorza di un limone e il Quartirolo Cademartori tagliato a cubetti.

Friggete i carciofi restanti in abbondante olio di semi, scolateli bene e serviteli con il risotto caldo ed una macinata di pepe nero.