

PRIMI PIATTI

Risotto ai carciofi, mandorle e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Arborio
320 gr

Pecorino Romano DOP Cademartori
200 gr

Carciofi
4

Mandorle a lamelle
30 gr

Scalogno
1

Brodo vegetale
1 lt

Olio extravergine d'oliva
4 cucchiari

Vino bianco
1 bicchiere

Sale
Q.b

Pepe
Q.b

Descrizione

Tostate le lamelle di mandorle in una padella antiaderente fino a quando avranno preso colore e mettetele da parte.

In una casseruola fate rosolare nell'olio extravergine d'oliva lo scalogno tritato, unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco.

Aggiungete i carciofi mondati e tagliati a fettine sottili, continuate la cottura del risotto per 15 minuti circa a fuoco medio aggiungendo il brodo poco alla volta e continuando a mescolare.

A fine cottura aggiungete il Pecorino Romano DOP Cademartori e mantecate. Servite guarnendo con le mandorle tostate e una macinata di pepe.