

PRIMI

Risotto ai carciofi e patate con Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso vialone nano
320 gr

Carciofi
2

Patate
2 medie

Pecorino Romano DOP Cademartori
100 gr

Brodo vegetale
1 lt

Porro
1

Olio extravergine d'oliva
4 cucchiari

Vino bianco
1 bicchiere

Burro
40 gr

Sale
Q.b

Pepe
Q.b

Descrizione

Per il risotto ai carciofi con patate e pecorino pulite le verdure, tagliate i carciofi a fettine sottili e le patate a cubetti.

In un tegame rosolate il porro tagliato a fettine sottili nell'olio extravergine d'oliva, unite i carciofi e le patate e fate cuocere per qualche minuto a fiamma bassa.

Regolate di sale e pepe.

Unite il riso e tostatelo, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco.

Bagnate con mestoli di brodo bollente continuando a mescolare e fate cuocere per 15 minuti.

A fine cottura mantecate il risotto fuori dal fuoco con il burro ed il Pecorino Romano DOP Cademartori.

Servite caldo il risotto ai carciofi e patate con pecorino con una macinata di pepe nero.