

PRIMI PIATTI

# Risotto con carciofi

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**

300 g

**Pecorino Romano Cademartori**

80 g

**Pancetta a cubetti**

50 g

**Carciofi**

5 interi

**Vino bianco**

1/2 bicchiere

**Brodo vegetale**

1 lt

**Scalogni**

2

**Sale e Pepe**

Q.b.

**Burro**

1 noce

**Olio Extravergine d'oliva**

Q.b.

## Descrizione

Il carciofo è una verdura molto saporita. Con il carciofo è possibile realizzare moltissimi piatti: può diventare un contorno, un primo, oppure un delizioso secondo, ma una delle maniere più buone per utilizzare il carciofo è senza dubbio farci un bel risotto.

Il risotto con carciofi è una ricetta semplice, ma molto gustosa. Impreziosita con del Pecorino Romano Dop Cademartori, questa ricetta del risotto con carciofi diventerà eccezionale. Per preparare il risotto con carciofi, cominciate pulendo e lavando i carciofi. Tagliate i carciofi a fettine molto sottili, poi disponeteli in una ciotola con acqua fredda acidificata con un po' di succo di limone. Prendete una padella e metteteci un goccio di olio extravergine d'oliva, quindi fate imbiondire gli scalogni precedentemente tritati. Unite i carciofi che avrete ben scolato, cuocete per qualche minuto e poi togliete dal fuoco. In un'ampia pentola, mettete il riso a tostare per 2 minuti, poi sfumate con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato unite i carciofi, la pancetta a cubetti, aggiungete di sale e di pepe, e aggiungete un mestolo di brodo vegetale, continuate la cottura mescolando spesso e aggiungendo brodo man mano che si asciuga.

Nel frattempo con una mandolina tagliate delle lamelle di Pecorino Romano Doc Cademartori. A cottura ultimata togliete il riso dal fuoco, impiattate e cospargete il risotto con carciofi con le lamelle di Pecorino Romano Doc Cademartori.