

PRIMI

Risotto alle carote

Difficoltà 

Preparazione  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

360 gr

Carote

6

Scalogni

2

Erba cipollina

1 mazzetto

Pecorino romano DOP Cademartori

150 gr

Brodo vegetale

1 l

Burro

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto alle carote, cominciate lavando e pulendo bene le carote, sbucciate la prima parte e poi tagliatele in bastoncini di 2 centimetri di lunghezza.

Mondate e tritate molto finemente gli scalogni.

In un'ampia pentola mettete una noce di burro e lo scalogno tritato, soffriggete a fiamma bassa fino a quando non si sarà imbiondito, poi aggiungete le carote e lasciate insaporire per qualche minuto.

Aggiungete il riso e lasciatelo tostare per un paio di minuti a fiamma alta.

Quando il riso si sarà tostato abbassate la fiamma e aggiungete un paio di mestoli di brodo.

Continuate ad aggiungere brodo ogni qual volta si sarà asciugato, fino ad arrivare a una cottura al dente.

Quando il risotto sarà stato portato a cottura toglietelo dal fuoco e aggiungete metà del Pecorino Romano DOP Cademartori grattugiato a scaglie e un pezzettino di burro.

Mescolate per mantecare il tutto e poi copritelo con un coperchio per farlo riposare due minuti prima di servirlo.

Servite il risotto alle carote cosparso di scaglie di Pecorino Romano DOP Cademartori.