

Risotto alla crema di carciofi



Ingredienti

- 320 riso arborio o carnaroli
- 4 carciofi (vanno bene anche quelli surgelati, in questo caso una busta)
- burro
- 1 spicchio aglio
- 1 bicchiere latte
- olio
- 1/2 cipolla
- vino
- brodo vegetale
- grana grattugiato
- prezzemolo

Preparazione

- Pulire i carciofi e tagliarli a fettine sottili.
- Passare i carciofi in padella con una noce di burro e l'aglio schiacciato per circa 7 minuti.
- Frullarne la metà (dopo aver eliminato l'aglio) riducendoli in crema e tagliare i rimanenti a pezzettini.
- In una casseruola far soffriggere la cipolla tritata finemente in un cucchiaio di olio, unire il riso e farlo tostare due minuti, irrorare con il vino bianco (non freddo !) e lasciare evaporare.
- Versare il brodo bollente poco per volta ed avviare la cottura del risotto.
- A metà cottura unire la crema di carciofi, i pezzi di carciofi ed un bicchiere scarso di latte caldo e portare a cottura, unendo, se necessario, poco brodo se dovesse asciugare troppo.
- Mantecare con due cucchiaini di grana ed una spolverata di prezzemolo.