

RISOTTO CON CARCIOFI, NOCCIOLE E TALEGGIO

Ingredienti

- 1 cipolla
- burro (20g)
- riso (300g)
- Cuori di Carciofi Findus
- brodo vegetale
- Parmigiano Reggiano grattugiato (40g)
- olio d'oliva
- Taleggio (80g)
- nocciole pelate (60g)

Come si prepara

Scongellare i carciofi e tagliarli a pezzetti.

Tritare grossolanamente le nocciole.

Tritare la cipolla e farla appassire con tre cucchiaini di olio d'oliva in una pentola capiente, aggiungere metà dei carciofi e 50 g di nocciole e far leggermente soffriggere il tutto.

Aggiungere il riso, farlo tostare per un minuto e bagnare infine con un mestolo di brodo.

Aggiungere il resto dei carciofi e portare il riso a cottura aggiungendo man mano del brodo bollente.

A cottura ultimata, aggiungere il burro, il parmigiano e il taleggio tagliato a fettine e mescolare bene il tutto in modo da mantecare il risotto.

Servire nei piatti e decorare con le restanti nocciole tritate.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 1

Tabella nutrizionale

Valore energetico	274 kcal
-------------------	----------

1147 kJ

Tags

occasioni speciali, vegetariana, creativa, new, risotti, Risotto con carciofi, nocciole e taleggio, Cuori di Carciofi Findus

