



RISOTTO ALL'ARANCIA E ROSMARINO



Ingredienti per 4 persone

- 750 g di brodo vegetale
- 300 g di riso Carnaroli
- 100 g di olio evo
- 50 g di cipolla
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- un rametto di rosmarino
- 2 arance

Preparazione:

Scaldare in un pentolino g 70 di olio e unire un rametto di rosmarino. Spegnerne il fuoco, l'olio non deve assolutamente friggere, lasciate intiepidire, eliminando poi il rosmarino.

Preparare un soffritto leggero con l'olio rimasto e la cipolla tritata. Unire il riso, farlo tostare per un minuto e proseguire la cottura con il brodo bollente.

Spremere le due arance e grattugiare la scorza di una delle due, che unirete al risotto a metà cottura. Il riso sarà pronto in 18 minuti e dovrà risultare asciutto.

Mantecarlo con il succo delle arance, l'olio al rosmarino ed il parmigiano. Servirlo decorando a piacere con aghi di rosmarino fresco e filetti di scorza d'arancia.

AIRC PER