

Sabato 9 Aprile 2022 ore 18:30



INGREDIENTI
per 4 persone

- 300 g. di riso Carnaroli
- 25 g. di burro
- 2 scalogni tritati
- ½ l di vino cannonau
- brodo vegetale
- 70 g. di pecorino semi-stagionato
- rosmarino selvatico
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

**La cuoca Adriana
ci aiuterà a realizzare
la ricetta.**

*Siete invitati tutti: persone Afasiche,
Caregiver, Dottori, Dottoresse,
Logopediste, Amici...*

Risotto al Cannonau e pecorino (ricetta di Adriana e Luisa)

Procedimento

Preparare un buon brodo vegetale con sedano, carota e cipolla.
In una casseruola antiaderente far sciogliere 25 g di burro, aggiungere due scalogni finemente tritati e farli rosolare lentamente.

Quando saranno diventati trasparenti mettere 300g. di riso e farlo tostare.

A quel punto si versa mezzo litro di vino e si fa evaporare a fuoco vivace

Portare il riso a cottura aggiungendo il brodo poco per volta, girando spesso.

A cottura ultimata togliere dal fuoco, mantecare con il pecorino grattugiato, coprire con un panno e far riposare per qualche minuto.

Volendo si può ultimare il piatto con una macinata di pepe e del rosmarino.



