

Risotto alla cicorietta

Ingredienti :

Un ciuffo di cicoria verde, riso, brodo di dado, grana, strutto, olio di oliva.

Preparazione :

- Fare scottare la cicoria in poca acqua per pochi minuti.
- Mettere l'olio di oliva ed il riso nel tegame e farlo rosolare per pochi minuti.
- Aggiungere l'acqua di cottura e la cicoria tagliata a pezzetti, togliendo le parti più dure del gambo.
- Continuare la cottura con brodo di dado per circa 20 minuti.
- A fine cottura spegnere ed aggiungere grana ed un cucchiaino di strutto. Dopo una breve mantecatura lasciare riposare per un minuto e servire.

