

Risotto al limone

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

- 360 gr di Riso per risotti (Carnaroli, Vialone nano, ecc.)

- 1 Cipolla bianca piccola

- 1 Limone biologico

- 1 lt di Brodo vegetale

- Olio EVO

Risotto al limone

Scritto da Antonio Cedrola

- Sale
- Pepe bianco
- 1 noce di Burro
- 50 gr di Parmigiano grattugiato

Preparazione:

- In una pentola versare dell'olio, mettervi la cipolla tagliata a Julienne e farla imbiondire leggermente;
- Versarvi un poco di acqua e la scorza grattugiata di mezzo limone;
- Farvi poi tostare il riso e portare a cottura aggiungendo man mano brodo vegetale bollente;
- A cottura ultimata, mantecare con il burro ed il pepe e, dopo che il burro si è sciolto, aggiungere una manciata di parmigiano e la scorza di un limone che, dopo essere stato pelato con un pelapatate, è stata tagliata a Julienne molto fine;
- Guarnire con un ventaglio di limone e qualche filo di julienne di limone.

Risotto al limone

Scritto da Antonio Cedrola

