

Risotto di erbi



INGREDIENTI per 4 persone

Brodo vegetale
400 g erbi misti
400 g riso
1/2 cipolla
q.b. sale, pepe, dado
q.b. burro e parmigiano

PROCEDIMENTO

Tritare la cipolla e farla soffriggere con olio oliva, aggiungere gli erbi precedentemente lavati e sminuzzati con il coltello.
Far appassire e aggiungere il brodo poco per volta fino a cottura ultimata.
Mettere il riso e portare a cottura aggiungendo poco per volta il brodo.
A fine cottura mantecare con una noce di burro e parmigiano.