

Risotto con carciofi e Acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....

300 g di riso per risotti
2 carciofi
50 g di burro
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 litro circa di brodo di pollo o dado
2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
1 spicchio d'aglio
1/2 limone
1 mazzetto di prezzemolo
80 g di filetti di acciughe sott'olio

.....

Spremete bene il limone e versate il succo in una ciotola con dell'acqua. Sbucciate l'aglio e tritatelo assieme al prezzemolo lavato e asciugato. Private i carciofi delle foglie esterne più dure, delle punte e della peluria interna; tagliateli a spicchi molto sottili e metteteli, di volta in volta, nella ciotola con acqua acidulata con il succo di limone. Portate a ebollizione il brodo. In un tegame sul fuoco fate fondere 30 grammi di burro; mettetevi le fettine di carciofo ben sgocciolate e fatele insaporire per 2 minuti circa mescolandole con un cucchiaino di legno. Aggiungete, sempre continuando a mescolare, il riso e fatelo tostare per 2 minuti; versate il vino bianco secco e fatelo evaporare a fuoco vivace. Versatevi, poco alla volta, il brodo bollente e continuate la cottura per 15-18 minuti circa mescolando di tanto in tanto. Togliete il tegame dal fuoco; aggiungete al risotto i filetti d'acciughe sott'olio, il burro rimasto, il formaggio grana grattugiato, il trito di aglio e il prezzemolo; mescolate, fatelo riposare un po e servitelo ben caldo.