OLIO CUORE

Risotto limone e erba cipollina

Ingredienti

- 280 g riso
- 40 g scalogno tritato
- 50 g vino bianco
- 10 g succo di limone
- ½ l circa brodo
- 2 cucchiai Olio Cuore
- 20 g parmigiano
- erba cipollina fresca
- qb scorzette di limone
- qb sale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 336 Kcal**
- **Grassi: 7 g**

Preparazione

- In una casseruola imbiondire in un cucchiaio di olio di mais lo scalogno tritato.

- Quando sarà appassito, unire il riso.

- Farlo tostare, poi versare il vino. Lasciare sfumare e aggiungere gradualmente il brodo caldo.

- Regolare di sale, quindi completare con il succo di limone.

- Portare a cottura il riso per 8-9 min e, 3 min prima della fine della cottura, mantecare con 1 cucchiaio di olio di mais, il formaggio grattugiato e l’erba cipollina tritata.

- Servire il risotto spolverizzato con scorzette di limone.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico