

# RISOTTO CARCIOFI E TARTUFO

**Difficoltà:**



**Persone:**

2 persone

**Tempo di preparazione:**

25 minuti



## Ingredienti:

- 175 gr. di riso
- 1 cipolla rossa tritata
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 50 gr. di salsa di carciofi e tartufo
- ¼ di bicchiere di vino bianco secco
- 400 ml di brodo vegetale
- 25 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato q.b.

## Consigli:

Per un tocco in più, puoi aggiungere un pizzico di erbe aromatiche tritate, come prezzemolo o timo, al momento di servire.

## Prodotti SAGGRO:



Salsa di carciofi e tartufo

## Preparazione:

1. Scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella capiente a fuoco medio. Aggiungere la cipolla tritata e soffriggerla fino a quando diventa leggermente dorata.
2. Aggiungere il riso alla padella con la cipolla e mescolare. Tostare il riso per circa 2 minuti fino a quando i chicchi non diventano lucidi.
3. Versare il vino bianco nella padella e mescolare con un cucchiaio di legno per far evaporare l'alcool.
4. Aggiungere il brodo vegetale caldo al riso, mescolando continuamente. Cuocere il risotto per circa 15-20 minuti, o fino a quando i chicchi saranno al dente. Regolare la quantità di brodo in base alla consistenza desiderata.
5. A circa 5 minuti dalla fine della cottura, incorporare la salsa di carciofi e tartufo al risotto e mescolare delicatamente.
6. Spegnerne il fuoco e mantecare il risotto con il parmigiano reggiano, mescolando energicamente per farlo sciogliere completamente. Aggiustare di sale e pepe a piacere.