



## RICETTA: RISOTTO AI CARCIOFI E PROSCIUTTO DI PRAGA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso carnaroli
- 3 carciofi
- 150 g di prosciutto affumicato in una sola fetta
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 l di brodo di carne
- 1 cipolla piccola
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di parmigiano
- il succo di 1 limone
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



Fragante

### Preparazione:



Monda i carciofi togliendo le foglie esterne più dure (1), taglia i gambi e le punte (2), dividili a metà ed elimina la barba interna con la punta di un coltello (3). Immergi i carciofi in acqua acidulata con succo di limone per evitare che anneriscano.



Sgocciola i carciofi e tagliali a dadini (4). Trita la cipolla, soffriggila in 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (5) e unisci i carciofi (6).



Aggiungi anche il riso (7), lascia tostare per alcuni minuti, bagna con il vino bianco (8) e fallo evaporare. Versa quindi il brodo caldo fino a coprire tutto il riso (9).



Aggiungi brodo caldo man mano che il liquido viene assorbito. Taglia il prosciutto a dadini (10) e aggiungilo a metà cottura (11). Quando il riso sarà cotto (circa 15-20 minuti) ritira dal fuoco e manteca con il parmigiano (12) e un po' di pepe macinato al momento. Servi caldo con un filo d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE.