

RISOTTO PORTOVENERE

Togliere ai carciofi le foglie dure, tagliare le punte e utilizzare la parte centrale.

Mettere i carciofi in acqua e limone per qualche minuto, estrarli e tagliarli a fettine sottili. Preparare un fondo, in padella anti aderente, di olio, scalogno tritato e 2/3 filetti di alici, lasciare insaporire e aggiungere i carciofi. Quando hanno preso un po' di colore spruzzare con vino bianco, lasciare asciugare e portare avanti a metà cottura con piccole quantità di brodo vegetale. Aggiungere il riso, fare insaporire e sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco. Portare a cottura il riso con aggiunte di altro brodo; spegnere il fuoco e condire con parmigiano.

RICETTE DI CUCINA