

Riso broccoli e capesante

Sbollentare i broccoli per qualche minuto.

Tagliare a fettine la noce bianca delle capesante ed a pezzetti la parte rossa.

Tenere a disposizione del brodo vegetale.

Soffriggere in poco burro il riso, appena rosolato sfumare con un po' di vino bianco indi aggiungere i broccoli. Bagnare con un paio di mestoli di brodo portare a bollore, abbassare il fuoco e finire la cottura.

A parte rosolare in poco burro uno scalogno tritato, aggiungere le capesante, salare e bagnare con un po' di vino bianco, fare asciugare e aggiungere un po' di panna.

Cuocere per qualche minuto poi aggiungere il tutto al riso al dente.

Mescolare bene il tutto e servire.

www.beppino.it

Ricette di cucina