



## LE RICETTE DI SERENA

### RISOTTO BROCCOLI E PORRI

#### Ingredienti (per 4 persone)

- 300 g riso
- 1 porro grosso
- 300 g broccoli
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- brodo vegetale
- pepe e sale



#### Preparazione:

- lavare accuratamente i broccoli e privarli soltanto della parte più dura del gambo principale
- privare il porro della parte verde e della radice, poi ridurlo a rondelle
- rosolare il porro con 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente
- unire il riso e lasciarlo tostare per un minuto
- bagnare con il vino, fare evaporare e cuocere per 10 minuti circa, unendo, quando necessario, un mestolo di brodo caldo
- aggiungere i broccoletti e pepare a piacere
- portare a cottura, bagnando a mano a mano col brodo bollente e regolando di sale
- lasciare riposare il risotto per un minuto e servire

