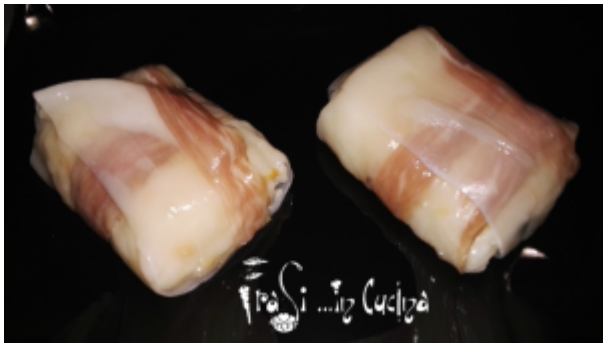


# Involtini di risotto



Oggi FraSi in cucina vi propone una ricetta semplicissima e classica, ma preparata in un modo diverso dal solito: involtini di risotto agli odori. Una ricetta che ben si presta come “svuotafriigo” ma che vi darà un grande gusto nel mangiarla!

**Ingredienti per 2 persone**

2 bicchieri di riso Roma (o riso a chicco grosso)

1 cipolla

1 carota

1 costa di sedano

2 noci di burro

50 g di lardo di Colonnata

sale e pepe

Tritate finemente la cipolla, la carota e la costa di sedano (potete aggiungere qualsiasi odore abbiate in frigorifero). In una casseruola fate fondere una noce di burro, mettete poi a soffriggere il trito di odori.

Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto.

Aggiungete 3 bicchieri di acqua per ogni bicchiere di riso che avete tostato, quindi 6 bicchieri d acqua, in modo che il riso sia completamente coperto dall'acqua. Lasciate cuocere per almeno 18 minuti.

Quando tutta l'acqua si sarà assorbita, aggiungete un'altra noce di burro e mantecate bene il risotto,

aggiustandolo di sale e pepe.

Per l'impiazzamento, utilizzate delle cocotte o delle formine per sformati: foderatele con le fette di lardo di Colonnata, riempitele con il risotto e infine richiudete i "lembi" del lardo, in modo da creare una sorta di involtini.

Con il calore del risotto, il lardo tenderà a sciogliersi leggermente e a diventare trasparente, così da far intravedere il riso all'interno.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)