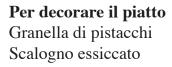


## Risotto viola

Ricetta della scuola di cucina Mind - Roma

## Ingredienti per 4 persone

600 g di verza viola
320 g di Riso Margherita Carnaroli
80 g di parmigiano
40g di burro
Mezzo bicchiere di vino
1 scalogno
Qualche foglia di macis
Sale e pepe q.b.





## **Procedimento**

Tagliare la verza, togliere il torsolo e lavarla in acqua fredda.

Inserire la verza nell'estrattore Hurom. Raccogliere il succo e mettere da parte gli scarti.

In una pentola da risotto, fondere metà del burro e rosolare uno scalogno tagliato a pezzi grandi.

Togliere lo scalogno e tostare il riso nel burro, nel frattempo scaldare l'estratto di verza fino a bollore profumandolo con le foglie di macis.

Sfumare con il vino, tritare lo scalogno rosolato e aggiungere al riso. Portare a cottura il risotto con l'estratto di verza caldo. Se non basta allungare con acqua. Salare.

A cottura del riso, mantecare il risotto a fuoco spento con burro e il parmigiano.