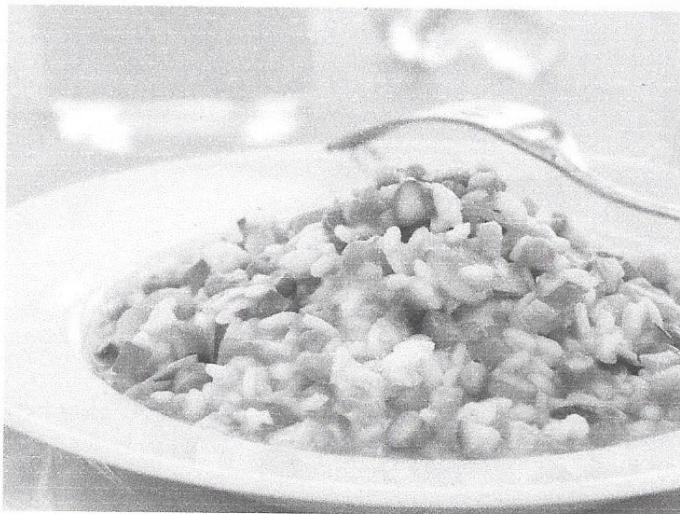


RISOTTO PRIMAVERA



INGREDIENTI

1 cipolla	320 g di riso Carnaroli
vino bianco q.b	Brodo q.b
50 g di burro	Formaggio grana grattugiato 60 g
Piselli q.b	Carote q.b
Peperoni q.b	Asparagi q.b
Pomodori freschi q.b	Funghi q.b
	Carciofi q.b

PROCEDIMENTO

Il risotto segue la normale ricetta tranne che dopo 10 minuti, quando ormai si è giunti quasi alla fine della cottura del risotto, si aggiungono le verdure tagliate se possibile a cubetti e si lascia mantecare come di consueto.