

## Risotto alle erbe

Il risotto alle erbe si realizza tritando le erbe lavate ed unendole alla cipolla tritata fatta appassire in olio per condire poi il riso. Ecco i passaggi per il risotto alle erbe.



### INGREDIENTI

---

- 250 g Riso Arborio
- 200 g Erbe
- 1/2 Cipolla
- 1 rametto Rosmarino
- 1/2 bicchierino Gin
- 50 g Burro
- 3/4 di l Brodo saporito
- 2 cucchiaini Grana grattugiato
- 4 cucchiaini tritate Erbe aromatiche (prezzemolo, basilico, erba cipollina, dragoncello ecc)

### PREPARAZIONE

---



Tritate finemente le erbe aromatiche. Pulite le erbe, lavatele in abbondante acqua fredda, scolatele e riducetele a striscioline.



Tritate la cipolla, mettetela in un tegame con metà del burro e fatela appassire a fuoco moderato. Aggiungete le erbe e la metà del trito di erbe aromatiche e fate rosolare brevemente.



Quindi unitevi il riso facendolo insaporire un poco, irrorate con il gin e lasciatelo evaporare.



Aggiungete il brodo bollente, poco alla volta, mescolando di tanto in tanto. Fate cuocere per 15 minuti e, 3 minuti prima della fine della cottura, aggiungete le erbe aromatiche tritate rimaste.



Togliete dal fuoco il risotto morbido ed ancora al dente, aggiungete a pezzetti il burro rimasto, il grana e mescolate con un cucchiaio di legno. Versate il risotto sul piatto da portata e servite.