

## Risotto al cavolfiore

Il risotto al cavolfiore viene preparato mondando il cavolfiore per dividerlo a cimette per poi farle scottare in pentola. Al termine della lavorazione serviremo il risotto ben caldo con le cimette di cavolfiore come guarnizione.

### La ricetta completa

---



### Ingredienti

- 250 g **Riso superfino**
- 300 g **Cavolfiore**
- 1 **Aglione**, spicchio
- 1/2 **Cipolla**
- 2 cucchiaini **Olio extravergine**
- 30 g **Burro**
- 2 cucchiaini **Formaggio grana grattugiato**
- 1 litro **Brodo**
- 1/2 bicchiere **Vino bianco secco**
- q.b. **Sale**

### Preparazione

**Mondare** il cavolfiore e dividerlo a cimette; lavarle accuratamente in abbondante acqua fredda e scolarle. Farle scottare in una pentola con acqua salata in ebollizione per un minuto; scolarle e tenerle da parte.

**In** una pentola portare a ebollizione il brodo. Sbucciare la cipolla e l'aglio, lavarli e tritarli finemente; metterli in un tegame sul fuoco con l'olio e farli appassire senza lasciarli colorire.

**Aggiungervi** le cimette di cavolfiore, tenendone da parte qualcuna per la decorazione, e farle insaporire per 2 minuti circa, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

**Unirvi**, sempre mescolando, il riso e farlo tostare per 2 minuti; versarvi il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivace. Versarvi, poco alla volta, il brodo bollente e continuare la cottura per 15-18 minuti circa, mescolando ogni tanto.

**Togliere** il tegame dal fuoco, aggiungere il burro e il formaggio grana grattugiato, mescolare, far riposare un poco il risotto e servirlo ben caldo, distribuendovi sopra le cimette di cavolfiore tenute da parte.