



Ricette da gustare a scuola e a casa



Riso al cavolo viola

Ingredienti per 4 persone:

Riso carnaroli gr 320

Cavolo cappuccio viola gr 120

Brodo vegetale q.b.

Cipolla dorata gr 32

Olio evo gr 20

Latte gr 120

Panna gr 50

Parmigiano gr 40

Sale q.b.

Procedimento

Pulire e lavare il cavolo cappuccio viola, tritare finemente le foglie in modo tale che nella frullatura finale la salsa risulti liscia.

Tritare e saltare la cipolla nell'olio, aggiungere il cavolo e fare insaporire, aggiustando di sale.

Bagnare con brodo e stufare leggermente, aggiungere latte e panna e portare a cottura.

A cottura ultimata a fuoco spento aggiungere il parmigiano e frullare fino ad ottenere una salsa liscia e strutturata.

Cuocere il riso e condire con la salsa.

