



Risotto ai quattro formaggi

Ingredienti

- 300 g di Riso per risotti
- 1 Cipolla
- 1 l di Brodo
- 1 confezione di Sugo Fresco ai 4 Formaggi
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato
- Sale q.b.

Preparazione

1. Fate soffriggere in un tegame capiente a fiamma bassa un cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva, la cipolla finemente tritata e un pizzico di sale. Aggiungete il riso e, dopo averlo fatto tostare mescolando per 2 minuti, copritelo col brodo. Portate a cottura a fiamma media utilizzando man mano il brodo rimasto, facendo attenzione ad aggiungere nuovo brodo quando il riso si asciuga. Spegnete il fuoco e unite la salsa ai 4 formaggi sminuzzati. Continuate a mescolare per 5 minuti, unite il parmigiano e servite, dopo aver lasciato riposare per qualche minuto.

Informazioni nutrizionali

Energia	1056.35 kcal
carboidrati	104.8 g
zuccheri	47.01 g
Fibra	4.86 g
Sodio	60178.4 mg
grassi	45.42 g
Grassi saturi	13.88 g
Proteine	57.15 g

🕒 20

👤 4 4 persone