



Risotto ai quattro formaggi

Primi

🕒 20m

👥 4



Ingredienti

- 300 g 300 g di Riso per risotti
- 50 g 1 Cipolla
- 1000 g 1 l di Brodo
- 160 g 1 confezione di Sugo Fresco ai 4 Formaggi
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato
- 1 g Sale q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	6,16 cucchiaino da tavola	Energia	1056,35 kcal
Calcio	507,45 mg	Ferro	4,08 mg
Potassio	1115,5 mg	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

Preparazione

PASSAGGI 1 Fate soffriggere in un tegame capiente a fiamma bassa un cucchiaino 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.