

CANNAMELA

Risotto al curry dolce



Ingredienti

- 250g riso per risotti
- 70g porro
- 40g latte
- 2 cucchiaini curry dolce CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb brodo vegetale
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
304*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tritare finissimo il porro.
- 2 Appassire il trito di porro in due cucchiaini d'olio.
- 3 Unire il riso, tostare e sfumare con un mestolino di brodo bollente.
- 4 Aggiungere il curry e regolare di sale.
- 5 Portare a cottura unendo il brodo bollente poco alla volta.
- 6 A cottura ultimata mantecare il risotto con l'olio rimasto e il latte.