



## Risotto alla Marco

### **Ingredienti**

180 g di riso Carnaroli della riseria De Medici di Trecate (Novara)

2 finocchi

la spremuta di 1 arancia non trattata

70 g di olive nere denocciolate

olio extra vergine di oliva q. b.

1/4 di cipolla

brodo vegetale q. b.

1 noce di burro

sale

Lessare i finocchi tagliati a pezzi e frullarli in modo grossolano.

Appassire la cipolla con l'olio, unire il riso e tostare quattro minuti circa, quindi sfumare con la spremuta d'arancia.

Continuare la cottura unendo il brodo sempre mescolando. A metà cottura unire la purea di finocchi e le olive. A fine cottura aggiustare di sale, unire una noce di burro e lasciar riposare qualche minuto, quindi servire.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.