



## **Risotto alle Clementine**

### **Ingredienti**

450 g di riso per risotti  
2 spicchi d'aglio  
2 gambi di sedano  
1/2 cipolla  
qualche foglia di basilico  
un poco di grappa secca  
burro q.b.  
olio extra vergine d'oliva  
il succo di 5 clementine  
parmigiano  
brodo vegetale  
clementine per la decorazione (a piacere)

Il risotto alle clementine è un primo piatto molto delicato e raffinato; se amate cucinare con la frutta come piace a me non potete non provarlo.

Preparare il brodo ( io ho utilizzato il dado per questioni di tempo).

Tritare l'aglio, il sedano, la cipolla e il basilico e soffriggere con un poco d'olio extra vergine d'oliva.

Versare il riso e tostare leggermente, quindi sfumare con la grappa e lasciar evaporare a fuoco vivace. Unire il succo delle clementine e mescolare aggiungendo gradatamente il brodo fino a cottura.

Aggiustare di sale e mantecare con burro e parmigiano, il risotto alle clementine è pronto.