

Risotto al ragu' bianco mantecato ai carciofi

Ingredienti per 2 persone

200 gr. di riso carnaroli

200 gr. di noce di vitello

2 scalogni

2 carciofi

Olio extravergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.

2 foglie di alloro

1 bustina di zafferano

40 gr. di pancetta a cubetti

burro q.b.

grana grattugiato q.b.

Prepariamo il brodo usando anche gli scarti della carne. Rosoliamo il vitello a cubetti con olio e scalogno tritato, sale e pepe. Scottiamo la pancetta in padella, senza altri grassi. Tostiamo il riso e cuociamolo col brodo. Saliamo e pepiamo. Mantechiamo con burro, grana, e parte dei carciofi. Completiamo con cio' che rimane.