

Risotto di gò

INGREDIENTI per 4 persone

- 800g gò
- 400g riso
- 3 spicchi d'aglio
- 1 cipolla media
- 2 canne di sedano
- 30g burro
- grana q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio d'oliva q.b.
- 1,5l acqua per il brodo



Tempo di preparazione:

30 min circa

Tempo di cottura:

40 min – brodo

20 min – riso