



# RISOTTO ALLA BARBA DI FINOCCHIO

## INGREDIENTI

- 1 spicchio di aglio
- 6 foglie di salvia
- brodo vegetale q.b.
- 320 g di riso (per circa 4 persone)
- barbe di circa 3 finocchi
- un goccio di vino bianco
- burro
- parmigiano
- sale, pepe
- olio e.vo.
- eventualmente 1 punta di cucchiaino di curry

## CURIOSITA'

La parte bianca del finocchio è tecnicamente un pezzo di foglia, la guaina fogliare a grumolo, poi ci sono i fusti e le foglie verdi, dette anche barbe. Anche i fiori sono molto buoni, come quelli del finocchietto.

## PROCEDURE

01

Fate soffriggere a fuoco basso l'aglio, la salvia tritata e una noce di burro. Intanto scaldate del brodo vegetale (se non lo avete potete farlo velocemente con quello che avete, compresi gambi o foglie di finocchio, di carota, di cipollotto...).

02

Aggiungete al soffritto il riso, fino a che non sia caldo, poi sfumate con un goccio di vino, unite il brodo vegetale poco per volta, mescolando. Nel frattempo lavate le barbe dei finocchi, asciugatele e tritatele finemente. Grattugiate il parmigiano,

03

Quando il riso è al dente spegnete il fuoco, aggiungete le barbe di finocchio, il burro, il parmigiano e, se vi piace, il curry per un profumo inebriante. Fate riposare pochi minuti e servite caldo... buon appetito!