

# Risotto all'ortolana

## **Ingredienti per 4 adulti:**

400g riso

300g pelati

300g verdure di stagione

100g cipolla tritata

50g carote

30g olio extravergine d'oliva

30g parmigiano

Brodo vegetale q.b.

Aglione tritato q.b.

## **Procedimento:**

Stufare cipolla e aglio in poca acqua, unire le verdure sminuzzate e cuocere per 20 minuti. Aggiungere i pomodori a pezzetti e continuare a fuoco medio.

Cuocere il riso con il brodo vegetale, unire il sugo, il parmigiano e l'olio.