



Risotto di fasolari - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

primi piatti - fasolari - molluschi - riso

Ingredienti:

1 bicchiere di riso

1 kg circa di fasolari (curandoli resterà poco)

olio evo

sale, pepe

aglio

vino bianco

prezzemolo

In una pentola antiaderente fate un giro d'olio, sale - pepe, ed uno spicchio d'aglio intero e fatelo rosolare. Versarvi i fasolari precedentemente puliti (all'interno hanno un sassetto da rimuovere, compresa anche la coroncina intorno - come si fa per le cappesante - RISCIAQUARLI BENE), mescolando a fuoco lento. Quando saranno cotti versarvi mezzo bicchiere di vino bianco, e continuare a mescolare portando la fiamma a media intensità. Quando il vino sarà evaporato, deporrete il bicchiere di riso facendolo tostare, e pian piano introdurrete dei bicchieri d'acqua finché il riso si cuocerà circa 10-15 min. Rimuovere lo spicchio d'aglio. A fine cottura, cospargere con prezzemolo a crudo

