

# Risotto al Limone con Salvia e Carciofi

*Viani*



# Zitronenrisotto mit Artischocken

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200 g Risottoreis	1 Knoblauchzehe
1 sizilianische Zitrone	Salbei
1 frische, junge Artischocke	50 ml Weißwein
50 g Parmesan	650 ml Gemüsebrühe
20 g Sahnebutter	Olivöl
1 Schalotte	Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Artischockenstiele schälen, fein schneiden und zusammen mit gehackter Schalotte, Knoblauch und Risottoreis glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Brühe nach und nach einrühren. 18 Minuten köcheln lassen. Artischocken von harten Blättern befreien, vierteln und 5 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend zusammen mit Salbei in Olivenöl anbraten. Zitronenschale, Zitronensaft, Butter und geriebenen Parmesan unter das Risotto heben, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Mit Salbei, Artischocken, Parmesan und Zitronenscheibe garnieren.



RISOTTOREIS



SIZILIANISCHE  
ZITRONE



PARMIGIANO  
REGGIANO DOP



BURRO SORESINA