

Riso al cacao



Il riso al cacao, è un primo piatto goloso per far felici i bambini.

dosi per 4 persone

Ingredienti:

300 gr di riso

½ cipolla

2 cucchiaini di cacao amaro

1 bicchiere di vino bianco secco

6 cucchiaini di panna da cucina

30 gr di burro

Parmigiano grattugiato

Brodo di carne

Sale

Preparazione

In una padella antiaderente molto grande o in un tegame mettete la cipolla tritata finemente con un po' di burro e una presa di sale, fate appassire a fuoco dolce.

Quando la cipolla sarà dorata aggiungete il riso e fatelo tostare, aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare sempre mescolando, poi aggiungete il brodo caldo a poco a poco fino a quando il riso sarà cotto, poi togliete dal fuoco.

Preparate la crema al cacao mettendo in una ciotola il cacao amaro e la panna, mescolate bene per non far formare i grumi e poi aggiungetelo al riso e mescolate bene.

Lasciate scaldare la panna nel riso per qualche minuto e poi servite con il parmigiano grattugiato a parte.