Risotto ai porri

- Ingredienti: (4 persone)
- Riso
- 1 porro grande (solo la parte bianca)
- 1/2 bicchiere di vino bianco (secco)
- 1/2 cartoccio di panna
- olio, burro, parmigiano in abbondanza

Far scaldare in una padella in una padella il burro o olio a piacimento aggiungere il porro tagliato a rondelle e farlo soffriggere in seguito il riso e quando scrocchia aggiungere il vino bianco e lasciarlo evaporare poi aggiungere il brodo fino a fine cottura. Toglierlo dal fuoco, quindi aggiungere la panna e tanto parmigiano. Mantecare bene, lasciarlo un attimo a riposare e poi servirlo.