



Ingredienti

300 g di broccolo lessato
200 g di riso arborio
100 g di parmigiano grattugiato
olio d'oliva
sale
acqua di cottura del broccolo

Preparazione

Una volta lessato il broccolo mettiamolo a scolare mentre conserveremo la sua acqua di cottura. In una padella ampia facciamo scaldare qualche cucchiaino di olio d'oliva e saltiamo in padella il nostro riso, e una volta assorbito l'olio aggiungiamo un bicchiere per volta l'acqua di cottura del broccolo e lasciamola assorbire dal riso, tutto questo per circa 15 minuti. Una volta cotto il riso aggiungiamo in padella il nostro broccolo lessato e spadelliamo, aggiungiamo il sale e il parmigiano. Amalgamiamo tutto in maniera omogenea e poi versiamolo in una teglia precedentemente unta e spolverata con pangrattato.

Inforbiamo per circa 15 minuti a fuoco moderato e lasciamo intiepidire e riposare qualche minuto prima di servire.