

RISOTTO DE Aprovechamiento con berros

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- 250 g de restos de verduras
- 100 g de espárragos verdes
- ½ pack de berros Florette
- Sal
- Pimienta negra
- 300 g de arroz bomba
- 600 ml de agua
- 80 g de queso parmesano
- 1 rama de romero



1 En una olla con aceite de oliva, **rehoga** las verduras previamente cortadas en porciones. **Añade** los espárragos picados finamente y **mezcla**.



2 **Agrega** también los berros Florette a la olla y **cocina** el conjunto hasta que las verduras estén rehogadas.



3 **Salpimenta y vierte** el arroz bomba sobre las verduras. **Dispón** el agua y **cuece** el conjunto durante 16-18 minutos, removiendo frecuentemente.



4 **Añade** el queso parmesano cuando queden 2 minutos de cocción y **mezcla** para que se integre y funda.



5 **Emplata** en el plato que más te guste y **decora** con romero.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Monoproducto Berro

