

Risotto con le rane

Dosi per 4 persone:

350 grammi di riso roma

50 grammi di burro

500 grammi di rane pulite

1 manciata di prezzemolo

2 cipolle

1 costa di sedano

1 carota

2 litri di acqua

1\2 bicchiere di vino bianco

Sale quanto basta

Fare un brodo con le rane, sedano, carota, 1 cipolla, le gambe del prezzemolo e sale facendo bollire per mezz'ora, scolare le rane e disossarle. Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere le cosce di rana disossate e fare insaporire, versare il riso, farlo tostare, aggiungere il vino bianco e una volta evaporato aggiungere un mestolo di brodo alla volta fino a cottura. Salare se necessario e spolverare con il prezzemolo appena tritato.