



**U.C.E.R.**  
**UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA**  
**ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI**

**RISOTTO CON CREMA ALL'AGLIO**

**INGREDIENTI :**

GR 350 DI RISO  
SPICCHI DI AGLIO  
LATTE  
OLIO EXTRAV. DI OLIVA  
MOLLICA DI PANE  
PREZZEMOLO  
PARMIGIANO  
BRODO VEGETALE

**PROCEDIMENTO :**

Cuocere l'aglio nel latte, quindi frullarlo aggiungendo un filo di olio e mollica di pane.  
Rosolare in padella olio e aglio e tostarvi il riso, continuare la cottura unendo il brodo.  
Condire il riso con la crema all'aglio e prezzemolo tritato.  
Unire un uovo e mettere in stampini monodose.  
Sformare decorando con aglio caramellato e prezzemolo fritto.