



Risotto con "bruscandoli" - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - luppolo - riso

Questa è la ricetta, presa dal sito www.iltorcolo.it

Per 4 persone:

300gr circa di bruscandoli
100 gr. di burro
1 litro di brodo
1 cucchiaio di olio evo
1 scalogno o 1 cipolla
1 spicchio d'aglio
sale q.b. parmigiano grattugiato

Preparare un soffritto con olio, burro, aglio e scalogno o cipolla finemente tritata e, quando questa è imbiondita, aggiungi i bruscandoli, cioè i germogli del luppolo selvatico, dopo averli sminuzzati con un coltello.

Quando questi saranno leggermente appassiti, versa il riso e tostalo facendo attenzione a non bruciare la verdura. Procedi quindi, aggiungendo il brodo un po' alla volta come per qualsiasi altro risotto. Aggiungi il sale e il pepe.

Al termine della cottura, incorpora una noce di burro o un filo d'olio e servi il risotto con il parmigiano.