RISOTTO DI SELVA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 250g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 100g Crema di Ortica
- 80g caciocavallo
- 1 scalogno tritato
- 50g burro
- 50g parmigiano reggiano
- 20g Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. vino bianco
- q.b. Brodo Vital di Verdura
- q.b. Pepe di Voatsiperifery - Intero
- q.b. Aroma di Funghi

PROCEDIMENTO

- In una casseruola rosolare lo scalogno con l’olio, aggiungere il riso, tostare, sfumare con vino bianco e iniziare la cottura con il brodo vegetale.
- A tre quarti di cottura aggiungere la crema di ortiche, metà dei cardoncelli tritati e il caciocavallo.
- Mantecare all’onda con burro ghiacciato, parmigiano reggiano e il pepe di voatsiperifery macinato.
- Servire in un piatto piano con i cardoncelli trifolati adagiati sopra e guarnire con la polvere di funghi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cardoncelli trifolati C'era Una Volta



Crema di Ortica



Olio Extra Vergine di Oliva



Brodo Vital di Verdura



Pepe di Voatsiperifery - Intero



Aroma di Funghi