

La ricetta di Marzo

RISOTTO DE BRUSCANDOLI

Ingredienti:

Riso
Cipolla
Bruscandoli
Parmigiano
Pepe e sale

Preparazione:

Meta in t'una tecia mezo bicier de ogio, na segoleta pestada, sal, pevare. Pena che la segola la se sarà desfrita, zontar i bruscandoli tagiai a tochetini. Missiar ben e, dopo poco, butar zò anca i risi (na cicareta da caffè a testa), scominsiando a slongar co brodo butà poco par volta, fin tanto che i risi no i sarà coti al punto giusto. Xe tradision che sto risoto no'l sia proprio tanto arso, ma ch'el risulta invesse bastanza molo. Prima de cavarlo via da'l fogo, zontarghe un fià de butiro e un pugno de parmesan gratà.