

# Risotto coi bruscardoli

## Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di arborio
- 2 mazzetti di bruscardoli (200 g circa)
- 1 scalogno
- 40 g di burro
- 40 g di grana grattugiato
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio q.b.
- sale e pepe
- brodo vegetale q.b.

Tempo di preparazione: **25 minuti.**

Difficoltà: **minima.**



Facili ricette con Passione

**Preparazione del risotto:** procurarsi i bruscardoli (germogli del luppolo), raccogliendoli nei campi o acquistandoli dai fruttivendoli molto forniti. Pulirli, mantenendo solo la parte apicale (la parte centrale nella foto), dal terzultimo vertice fogliare in poi (anche le foglioline, se sono tenere) e staccare la punta.

Mettere a bollire il brodo.

Tritare grossolanamente la parte "buona" dei bruscardoli. Tritare lo scalogno e metterlo a imbiondire in un cucchiaino d'olio caldo.

Aggiungere quindi i bruscardoli tritati, salare, pepare e farli ammorbidire.

Aggiungere quindi il riso, e farlo tostare. Sfumarlo con il vino e fare evaporare.

Aggiungere il brodo bollente progressivamente a mestoli. A metà cottura del riso, aggiungere le punte dei bruscardoli. Continuare ad aggiungere il brodo fino a portare il riso a cottura, lasciandolo leggermente all'onda.

A cottura ultimata, mantecare con il burro e il grana. Servire immediatamente.

## Preparazione del piatto tradizionale:

la preparazione tradizionale è risi e bruscardoli, che sono una via di mezzo tra una minestra di riso e un risotto. Praticamente si prepara la base di cipolla (o si scalogno)

come per il risotto, ci si fanno soffriggere a fuoco leggero, i bruscardoli tritati grossolanamente, poi si aggiunge il tutto il brodo in volume doppio rispetto al riso (consigli della nonna: usare come misura le tazzine da caffè: 1 tazzina a testa colma di riso + 1 ogni 4 persone - "per la serva" - e 2 tazzine di brodo + 1 per la bollitura per ogni tazzina di riso) e al levare della bollitura si butta dentro il riso e si porta a cottura, aggiungendo le punte dei bruscardoli sempre a metà cottura.