

Primavera: una passeggiata nei campi e, una volta in cucina, il raccolto si trasforma come per magia in un piatto che si può preparare davvero solo in questa stagione!

Risotto ai fiori di tarassaco

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



Ingredienti per 4 persone

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

4 cucchiaini d'olio d'oliva.

1 foglia d'alloro

350 g di riso per risotto

0,5 dl di vino bianco.

ca. 8 dl-1 l di brodo caldo

1 grossa manciata di fiori di tarassaco

1 piccola manciata di foglie di tarassaco tenere

sbucciare e tritare entrambi e far appassire in

e
aggiungere, far tostare il riso e sfumare con

aggiungere poco alla volta e cuocere a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto.
Dopo 10 minuti si può mettere da parte il risotto senza coperchio: coprirlo con il brodo
e terminare la cottura in un secondo momento.

staccare i petali (tenere da parte 4 fiori interi per la decorazione).
tagliare finemente.

Unire al risotto, mentre si riscalda, metà dei petali e tutta la parte verde e terminare
la cottura a fuoco basso. Mescolare spesso: così diventa più cremoso.

Alla fine aggiungere abbondante
e mantecare.

A seconda dei gusti, servire il riso ancora leggermente al dente; in ogni caso deve risultare
piuttosto all'onda. Se è già abbastanza saporito, allungarlo con acqua calda.

Al momento di servire, cospargere il risotto nei piatti con l'altra metà dei petali e decorare
con i fiori interi.

IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Raccogliete i fiori solo nel tardo pomeriggio
e teneteli in un bicchiere d'acqua fino
al momento di usarli: altrimenti i capolini
si chiudono e staccare i petali diventa più
difficile. Scegliete di preferenza le foglie più
tenere, perché quelle grandi sono piuttosto
amare. Sapevate che del tarassaco
è commestibile tutto – radici, foglie, gambi
e fiori? Sì, anche i gambi, che a lungo sono
stati ritenuti velenosi.