Risotto con i bruscandoli

Primavera, tempo di erbette di campo come i bruscandoli. Il loro sapore deciso, simile a quello degli asparagi, li rende particolarmente indicati per un bel risotto o saporite frittate.

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 3 mazzetti di bruscandoli, cipolla, sale, formaggio grana, burro, brodo vegetale.

Lavare bene i bruscandoli e togliere la parte di gambo più dura. Soffriggerli quindi con un po' di olio e cipolla. Aggiungere il riso e tostare. Un po' alla volta versare il brodo per mantenere morbido. A fine cottura mantecare con burro e formaggio grana. Servire caldo.