



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Risotto al preboggion



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, frullatore**

Ingredienti

- 200 g di riso
- 500 g di preboggion
- 1 mazzetto di basilico
- 10 g di pinoli
- 1,5 l di brodo
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- 50 g di pecorino grattugiato
- sale

Preparazione Risotto al preboggion

Passo 1.

Preparate due cucchiaini di pesto frullando le foglie di basilico con i pinoli, uno spicchio d'aglio e un cucchiaino di olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

Mondate il preboggion, che è un misto di erbe selvatiche che variano secondo la stagione, tipicamente costituito da borragine, verza primaticcia, crespignola, bietola selvatica e dente di cane.

Passo 3.

Fate bollire il brodo in una pentola capiente e mettete le erbe a cuocere nel brodo per 20 minuti, aggiungete il riso e fate cuocere mescolando di tanto in tanto per altri 20 minuti, regolate di sale, controllate la cottura, aggiungete i due cucchiaini di pesto e un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva, amalgamate e togliete dal fuoco, aggiungete il pecorino, amalgamate e servite ben caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 09/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)