



(<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>)