



Le Lune di Avalon

RISOTTO ALLE PRIMULE



Ingredienti

- Riso
- Brodo vegetale
- Cipolla, carote, sedano
- Primule
- Vino bianco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale, Parmigiano e burro

Procedimento

- Fare un soffritto con carote, cipolle e sedano con olio extravergine d'oliva e sale. Quando è quasi cotto aggiungere le foglie di primula tritate e il riso. Sfumare con del vino bianco e aggiungere poco per volta il brodo caldo. Al termine della cottura mantecare con burro e parmigiano e, prima di servire a tavola, cospargere di fiori di primula.