

Risotto con la Borrachine

Ricetta di Franco Viegi



La borragine è una pianta spontanea che si può raccogliere durante tutto l'anno nella campagna. E' una pianta che può raggiungere 40 – 60 cm di altezza, ha il gambo e le foglie ricoperte da una ruvida peluria e sulla sommità presenta racemi di fiorellini color violetto che la rendono facilmente individuabile in mezzo alle altre piante.

Per la nostra ricetta si usano foglie e fiori.



Ingredienti per 4 persone:

20-30 foglie di borragine (mezzo chilo circa)
1 spicchio d'aglio, 1 cipollotto
2 pomodorini
olio, sale, 2-3 peperoncini (a piacere)
mezzo litro di brodo vegetale
3 etti riso parboiled
una noce di burro, parmigiano grattugiato

Preparazione



In una padella far andare olio con uno spicchio di aglio, si aggiungono le foglie di borragine per una decina di minuti, aggiungendo anche due pomodorini a pezzetti

In altra padella si ammorbidisce il cipollotto con peperoncini e si fa tostare poi il riso

Si uniscono insieme e si aggiunge il brodo vegetale fino a cottura



Con una noce di burro e un pugno di parmigiano grattugiato si manteca il risotto che viene rovesciato in un piatto da portata e sulla superficie si adagiano i fiorellini privati delicatamente del gambo.