

Risotto con Pecorino Toscano DOP e borragine



Ingredienti

- 200 g di riso carnaroli
- 200 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 1 l di brodo vegetale
- 1 cipollotto
- Olio EVO
- Borragine sbollentata q.b
- Burro q.b
- Sale q.b

Procedimento

Fate soffriggere il cipollotto tritato in un filo di olio EVO.

Aggiungete il riso e fatelo tostare per due minuti, unendo un mestolo di brodo alla volta, fin quando non sarà quasi cotto.

Aggiungete la borragine e il Pecorino Toscano DOP. Aggiustate di sale, mescolate energicamente e mantecate con il burro.

Decorate con scaglie di Pecorino Toscano DOP e servite ben caldo.

