



# RISOTTO AI FIORI DI TARASSACO, ALLE FOGLIE ED AI FIORI DI SALVIA SELVATICA CON SPECK E FORMAGGIO DI MALGA

## Ingredienti:



Per 4 persone

300 g di riso Carnaroli

1 scalogno

3 manciate di fiori di tarassaco e di foglie e fiori di salvia dei prati

100 g di speck

*Trentingrana* grattugiato e burro per mantecare

1 l di brodo vegetale

½ bicchiere di vino bianco

50 g di *Trentingrana* a scaglie

Sale e pepe



## Preparazione:



Appassire lo scalogno tritato in poco olio EVO, poi rosolarlo leggermente con i fiori di tarassaco spezzettati e le foglie di salvia.

Aggiungere il riso, tostarlo piano e sfumare con il vino. Portare a cottura aggiungendo brodo.

Togliere dal fuoco, mantecarlo con burro e *Trentingrana*, aggiustare il sapore e servire ben ricoperto di scaglie di *Trentingrana* e di fiori freschi della salvia.

