



RICETTA

RISOTTO ALLA LAVANDA



**LAVANDA
ANGUSTIFOLIA**



INGREDIENTI

- › 250 g riso
- › 30 g burro
- › 80 g pecorino fresco
- › 30 g parmigiano
- › 1 cipolla
- › Rosmarino
- › Lavanda biologica Angustifolia in fiore: 3-4 spighe
- › 1 litro di acqua
- › 1 carota
- › Sale
- › Pepe

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 35 min

PROCEDIMENTO

Per prima cosa facciamo il brodo alla lavanda, prendete una pentola e mettete dentro l'acqua, mezza cipolla, la carota e due spighe di rosmarino, cuocete per circa 20 minuti. In un tegame sciogliete il burro e aggiungete la cipolla tritata, cuocetela e poi unite il riso e un po' di sale, fatelo tostare un minuto e poi mettete un mestolino di brodo filtrato e mescolate. Procedete così fino a portare il riso a cottura.

Aggiungete quindi il parmigiano e il pecorino e mescolate per farli sciogliere. Aggiustate di sale e pepe e dividete il risotto nei piatti. Completate con la lavanda e servite.