

Risotto con tarassaco e salsiccia, il primo primaverile



di Miriam Leto - 20/05/2019 11:47 | aggiornato 20/05/2019 11:50

Un tocco di sapore speciale per un primo piatto che vuole deliziare e stupire. Scopri la ricetta del risotto con tarassaco e salsiccia, da portare in tavola a Primavera.



istock

Colora e profuma la tua tavola di maggio con una ricetta sfiziosa e particolare: il **risotto con tarassaco e salsiccia**. Un ingrediente vegetale peculiare come quello del tarassaco e dei suoi fiori si fonde con un'aggiunta più corposa, salina e golosa, la **salsiccia**. Un primo piatto, dal delicato connubio di sapori primaverili, peculiare e sorprendente, che saprà senza dubbio stupire e deliziare i tuoi ospiti, a pranzo o cena.

Il tarassaco o "dente di leone", pianta spontanea che cresce a volontà proprio nei mesi centrali di primavera, arricchisce il risotto con un tocco di gusto particolare e inconsueto, donando al tuo primo un pizzico di creatività in più. Inoltre questa pianta a fiore o erba spontanea è ricca di proprietà benefiche per l'organismo ed è nota per gli spiccati effetti depurativi.



Fiore e pianta del tarassaco

Dove si raccoglie il tarassaco e come si cucina?

Il tarassaco si raccoglie da nord a sud in differenti scenari ambientali, è infatti una pianta che cresce a volontà in terreni e habitat di mare e montagna. Il "Dente di Leone" può essere cucinato, dopo essere stato pulito con cura e attenzione, esattamente come gli ortaggi a foglia verde, ad esempio **spinaci o cicoria**. Le foglie di Tarassaco si possono cuocere al vapore, saltare in padella con aromi come scalogno o aglio e ancora aggiunte all'interno di sfiziose frittate, zuppe, primi piatti a base di pasta o per l'appunto risotto, come nella ricetta di oggi.

Informazioni

Difficoltà

Media

Preparazione

15 minuti

Tempo totale

55 minuti

Categoria

Primi di carne

Cottura

40 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Riso Carnaroli

400 g

brodo di verdure

100 ml

Salsiccia fresca

2150 g

Burro

80 g

fiori di tarassaco

4-5

Parmigiano reggiano

180 g

Scalognò

1

Tarassaco

40 g

sale e pepe nero

Preparazione

1. Lava il tarassaco accuratamente e taglia le foglie in listarelle sottili, tieni da parte i fiori.
2. In una padella anti-aderente fai soffriggere lo scalognò tritato nel burro.
3. Aggiungi il riso e lascialo tostare per qualche minuto.
4. Sfuma con il brodo vegetale, aggiungi un pizzico di sale e abbassa la fiamma, portando il riso a cottura e continuando a mescolarlo per non farlo seccare troppo.
5. Nel frattempo, trita la salsiccia e falla saltare in un'altra padella con un filo di olio, fino a farla diventare leggermente croccante.
6. Quando il risotto è quasi cotto aggiungi il tarassaco sminuzzato e mescola continuamente.
7. Aggiungi anche la salsiccia, manteca il riso all'onda con il Parmigiano. Regola di pepe.
8. Decora il piatto con i fiori di Tarassaco e servi in tavola il risotto caldo e fumante.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

