

Risotto alla borragine - primo piatto semplice e salutare

Preparazione

1. Imbiondire la cipolla
2. Aggiungere e stufare la borragine
3. Aggiungere il riso, lasciare tostare e sfumare con il vino bianco
4. Cuocere per circa 15 minuti aggiungendo man mano il brodo
5. Spegnerne il fuoco, aggiungere il burro e il parmigiano e mantecare

Consigli & Curiosità

Preparazione semplice e veloce, ricca di principi nutrizionali. Si può gustare abbinato con un ottimo Frascati Superiore [Luna Mater](#) della cantina Fontana Candida