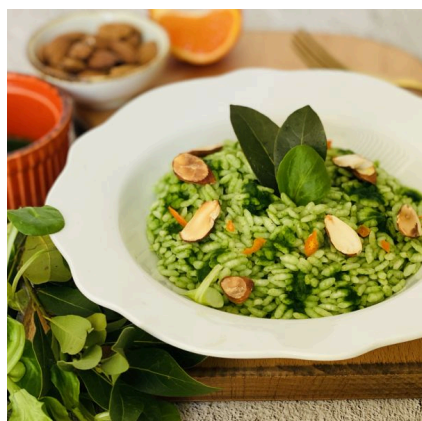


Pranzo

Risotto all'alloro con purea di valeriana, mandorle tostate e scorza di mandarino

Ricetta a cura di: [Chicchi di mela](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 400 gr di riso carnaroli
- 50 gr di burro
- 30 gr di foglie di Alloro Naturizia
- 1,5 lt Brodo
- 1 Confezione di Valeriana Naturizia
- 50 gr di burro
- 50 gr di parmigiano
- Acqua, sale e pepe q.b.
- 150 gr di mandorle tostate
- Scorza di mandarino



Preparazione

Far bollire per 10 minuti la [valeriana](#) nell'acqua, scolare, immergerla in una ciotola con acqua e ghiaccio così non perderà il suo verde brillante e frullare dopo qualche minuto.

Rimettere in padella la crema ottenuta ed aggiungere il **burro**, il **parmigiano**, il sale ed il pepe. Spegnerne il fuoco e dedichiamoci alla preparazione del riso.

Mettere a bollire l'acqua con le **foglie di alloro**, lasciare qualche foglia da aggiungere al burro e tostarvi il riso. Aggiungere a mestoli l'acqua all'alloro fino a cottura ultimata, aggiustare di sale e pepe.

Fuori dal fuoco aggiungere la purea di valeriana, la scorza grattugiata di mandarino e le lamelle di mandorle che avremmo tostato per qualche secondo in una padella antiaderente.
