



Osteria "Al Sasso", ca. 1950

Le ricette e i consigli di Lucio Calaon: risotto con bruscandoli

Si lessano, si tagliano i bruscandoli. Si fanno soffriggere con leggera cipolla e olio. Si prepara un buon brodo di carne non troppo carico, si comincia il risotto facendo tostare il riso con del burro. Si aggiungono i bruscandoli e l'acqua che avranno dato durante la cottura in soffritto, si mescola affinché il riso ne venga insaporito.

Si versa di volta in volta parte del brodo e si continua la cottura sino al punto desiderato. Molti amano gustare questo risotto senza la minima aggiunta di burro e formaggio a fine cottura in modo da assaporare al massimo il gusto del bruscandolo, e desiderano anche una certa brodosità, del risotto. Altri invece amano una leggera mantecatura con burro e formaggio parmigiano, a voi la libera scelta di decidere il modo che più corrisponde al vostro gusto.