

Risotto di Rosole dei Colli  
Eugenei.

Carare per bene le Rosole dopo di che  
Tagliarle a pezzi cuocerle su fondo  
di cipolla e aglio trittato (olio Burro)  
arrosolare e Versare le rosale, sale-  
pepe macinato portarle a cottura laseionde  
leggermente morbide, Versare il Riso  
quanto Basta asciugandolo per bene come  
se si potesse arrosolare Versare un bicchiere  
piccolo di Vin bianco fatto evaporare a  
questo punto continuare la cottura con un  
Buon Brodo alla fine aggiungere un pizzico  
di Rosmarino trittato un po di grana macinato  
e delle noci di Burro amalgamare bene  
~~il tutto~~ con un Buon Pinello dei Colli  
Eugenei.



Piacenza  
0,5 Dregato