

**Risotto ai funghi  
cardoncelli,  
borragine e salvia  
in crosta di farina  
di grano Spirito  
Contadino, mandorle  
e limone candito**

DOMENICO CILENTI



*Domenico Cilenti*



## **Risotto ai funghi cardoncelli, borragine e salvia in crosta di farina di grano Spirito Contadino, mandorle e limone**

### **INGREDIENTI:**

200 g riso Carnaroli • **100 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino** • **100 g di borragine Spirito Contadino** • **4 pz di salvia in crosta di farina di grano Spirito Contadino** • 130 g di burro • brodo vegetale • cipolla • limone candito

### **PROCEDIMENTO:**

Tostare il riso con burro e cipolla e sfumare con il brodo. In un'altra padella saltare i funghi aggiungendo il sale. Lessare la borragine Spirito Contadino e frullarla, lasciando una piccola parte da saltare con olio. Unire i funghi al risotto in cottura e finire con brodo e burro. Amalgamare il tutto. Friggere la salvia. Servire e condire con borragine frullata, mandorle, salvia e limone candito.

DOMENICO CILENTI