



Ingredienti:

500 g di tarassaco, 400 g di riso, 100 g di burro, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio (o aglio orsino), brodo, ricotta dura.

Procedimento:

Lessare in acqua salata il tarassaco. Scolare, tritare e saltare con olio e aglio in un tegame. A parte tritare la cipolla, rosolandola poi col burro; aggiungere il riso e il brodo e lasciare cuocere. Mischiare al riso le verdure rimestando bene. Coprire il tutto con ricotta dura grattugiata.