

# in provenza

# LE RICETTE

## RISOTTINO ALLA LAVANDA

### Quantità

Per 4 persone

### Tempo

3h per il brodo e 20'-30' per il risotto

### Difficoltà

++

### Ingredienti

1 litro d'acqua - 1 cipolla grande - 2 carote - sale - 4 spighe di lavanda in fiore, lavate e asciugate - 500 g. di riso - 50 g. di burro - 150 g. di pecorino - 40 g. di parmigiano grattugiato

### Preparazione


Prepara il brodo con mezza cipolla, le carote, l'acqua e 2 delle spighe di lavanda, facendo cuocere a fiamma bassa per circa 3 ore. A cottura quasi ultimata, regola di sale.

In una pentola da risotto, fai imbiondire l'altra mezza cipolla a fettine con il burro, spegni la fiamma e versa il riso. Fai insaporire, girando velocemente per 1 minuto. Metti di nuovo la pentola sul fuoco e versa nel riso 2/3 del brodo; dopo un paio di minuti, abbassa la fiamma e fai cuocere per altri 8 minuti, senza girare. A questo punto, versa il rimanente brodo e dopo 2 minuti il pecorino fresco tagliato a dadini di un centimetro.

Appena il risotto risulta cremoso e denso, togliilo dal fuoco e aggiungi i fiori di lavanda delle restanti spighe e il parmigiano grattugiato. Mescola velocemente e servi.

### Nota

Per impiattare il risotto con un tocco da chef, appoggia una forma inox cilindrica a fascia alta su di un piatto piano, versa il risotto all'interno e decora la superficie con una spruzzata di pecorino e una spiga di lavanda. Per non far attaccare il risotto alla forma, bagna quest'ultima in acqua fredda prima di utilizzarla.

 Carica tutti i parametri

Google index [n/a](#)

SEMrush backlinks [L0](#)

SEMrush subdomain backlinks [LD0](#)

Bing index [n/a](#)

Alexa rank [Rank n/a](#)

Webarchive age [Age!](#)

Facebook likes [0](#)

Google +1 [+10](#)

[whois](#)

[source](#)

Altri dati

Report di sintesi [Diagnosi](#) [Densità](#) [Link esterni](#) [0](#) [Link interni](#) [0](#) [Site audit](#) [n/a](#)