# Risotto alle erbe e fiori di zucca Dialogo Blanc de noir

Via Ronchi, 9
33048 San Giovanni Al Natisone UD
T. +39 0432 756317
E. info@cantaruttialfieri.it
https://www.cantaruttialfieri.it/

**Dialogo Blanc de noir  con Risotto alle erbe e fiori di zucca**

Prima di tutto preparare la pastella con acqua frizzante ghiacciata e farina doppio zero o farine a piacere per friggere i fiori. in una casseruola mettere il riso e tostarlo con scalogno e vino bianco.

Aggiungere le erbe disponibili durante la primavere, Borragine, Luppolo, Maggiorana e asparagi o altre verdure.

Portare a cottura il riso aggiungendo brodo vegetale a fine cottura aggiungere una generosa noce di burro e impiantare con una buona grattata di Parmigiano Reggiano, guarnire il piatto con i fiori di zucca.

| Vino | Premio | Prezzo | In cantina | Lo trovi da... | Foto |
|---|---|---|---|---|---|
| **Dialogo di Cantalfieri – Blanc De Noir** | | **24€** | **si** | **Lo trovi da...** | |