

Riso alla strisciola (*ristorante agriturismo l'Eremo di Calomini Com Vergemoli*)

Ingredienti: 200 g di strisciola (*Silene vulgaris*), 300 g di riso, 2 porri, mezzo bicchiere di vino bianco, brodo vegetale o dado.

Pulire e lavare accuratamente gli striscioli, fare un soffritto con 2 porri e gli striscioli, aggiungere il riso dopo averlo cotto e mezzo bicchiere di vino bianco, lasciare evaporare mescolando. Aggiungere poco a poco il brodo e portare a cottura mescolando continuamente.