Risotto al cioccolato

CON LAVANDA E BUCCIA DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr riso vialone nano
- 1 Lt brodo vegetale (cipolla- carota- sedano-aglio) – volendo puoi utilizzare anche solo acqua facendo bollire 2-3 fiori di lavanda
- sale
- 1 cucchiaio fiori di lavanda (3-4 schiacciali per inserirli durante la cottura)
- buccia di 1 limone (grande)
- 70 gr di cioccolato fondente tritato
- 40 gr burro temperatura ambiente
- 40 gr parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco (facoltativo)

Procedimento

In una pentola tosta il riso, bagna con il vino bianco, fai evaporare il vino, bagna con mezzo mestolo di brodo caldo e fai evaporare.

Procedi con la cottura del risotto, aggiungendo brodo poco alla volta. Va aggiunto quando il riso ha assorbito il precedente brodo versato.

A metà cottura aggiungi il cioccolato tritato , e qualche fiore di lavanda precedentemente pestato.

Quando il risotto è cotto, spegni il fuoco, aggiungi il burro e il formaggio e manteca velocemente.

Se il risotto si asciuga aggiungi pochissimo brodo.

Servi il risotto con i fiori di lavanda e la buccia del limone grattugiata.