

ANELLO DI RISO CON CARNE, FIORI E FOGLIE DI TARASSACO

Ingredienti per 4 persone:

*125 g di riso per risotti
4 grosse cipolle,
1 spicchio d'aglio
500 g di carne tritata
300 g passata di pomodoro
il succo di un limone
4 ciuffi di tarassaco
una trentina di boccioli di fiori di tarassaco
sale
pepe
olio*



Procedimento:

Tritate grossolanamente le cipolle e stufatele con l'aglio affettato in mezzo bicchiere di olio d'oliva.

Quando sono trasparenti **unite la carne**, rosolate, unite il riso, la passata di pomodoro, sale e pepe.

Coprite e lasciate sobbollire finché il riso è cotto.

Aggiungete le foglie di tarassaco tagliate grossolanamente e lasciate insaporire per qualche minuto.

Togliete dal fuoco, aggiungete il limone, mescolate accuratamente.

Pressate il riso in uno stampo ad anello unto d'olio.

Lavate i boccioli di tarassaco e fateli saltare in poco olio finché diventano verde chiaro.

Sformate il riso, guarnitelo con i boccioli fritti e rondelle di limone, servite sia caldo sia freddo.