

# Risotto ai petali di Rosa (Aosta)



Ingredienti per 4 persone

350 g di riso Carnaroli  
petali di rosa canina  
brodo vegetale  
1 bicchiere di vino rosè  
1 cipollotto  
1 costa di sedano  
maggiorana  
1 noce di burro  
parmigiano grattugiato  
olio evo  
sale q. b.



## PREPARAZIONE

**Lavate e asciugate delicatamente i petali** della rosa canina, non contaminata da pesticidi, insetticidi o fungicidi.

Versate un **filo d'olio** nella padella e fate appassire il **cipollotto** e il **sedano** tritati finemente, quindi **aggiungete il riso carnaroli** e tostate per qualche minuto.

Successivamente **sfumate con il vino preferibilmente rosè**.

Una volta preparato il brodo vegetale, **versate** un mestolo per volta, è importante che il **brodo** sia ancora bollente.

**Verso la fine della cottura aggiungete i petali delle rose e mantecate** con una noce di burro.

**Servite con un rametto di maggiorana** e un cucchiaino di parmigiano.