

logno tritato, si aggiunge il riso (preferibilmente delle varietà Carnaroli o Vialone nano), si mescola bene con il cucchiaino di legno, fino a quando lo si sente "cricchiare", si versa mezzo bicchiere di vino bianco secco non freddo e si lascia evaporare. A questo punto si aggiungono le foglie di malva, precedentemente lavate e grossamente tritate, e si lasciano appassire, dopo di che si aggiunge di tanto in tanto del buon brodo di carne bollente fino a cottura. Si spegne la fiamma e dopo qualche minuto si aggiunge una noce di burro e una bella manciata di parmigiano grattugiato grosso o "a palline" e si serve in tavola.

Risotto con il tarassaco Lessare in poca acqua una manciata di giovani foglie di tarassaco, tritatele e farle soffriggere in padella per dieci minuti con olio, burro e uno scalogno tritato finemente. Aggiungere il riso per quattro persone e far tostare, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciar evaporare mescolando continuamente. Iniziare ad aggiungere un brodo preparato con due dadi e due belle radici di tarassaco lavate e sbucciate. A cottura togliere dal fuoco e condire con una noce di burro e una bella manciata di parmigiano grattugiato grosso o "a palline" e si serve in tavola.

Risotto di magro con la silene Si trita finemente una abbondante manciata di ciuffetti teneri di foglie di silene che poi vanno tostati in una casseruola con un poco di burro. Si aggiunge un bicchiere di buon brodo bollente lasciando cuocere per 10-12 minuti. Si unisce quindi il riso amalgamandolo bene con la verdura, si sala, ed evitando che si asciughi, si aggiunge a mano a mano altro brodo bollente rimanendo fino a cottura, cioè per circa 20 minuti; agli ultimi bollo-ri si aggiunge del parmigiano grattugiato e si serve.

Salsa modenese con i favagelli per il cotechino e lo zampone Si battono bene tre cucchiaini di zucchero con tre tuorli d'uovo, aggiungendo piano piano sei cucchiaini di aceto rosso scaldando a bagnomaria come per preparare lo zabaione. Quando il composto è ben gonfio e spumoso si aggiungono due cucchiaini di boccioli di favagello (reperibili già in febbraio) tritati molto finemente.

Tagliatelle alle ortiche Sbollentare in acqua salata mezzo chilo di punte giovani o foglie tenere di ortiche sminuzzate; scolarle conservando l'acqua di