

Risotto alle ortiche



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Pulisci bene le ortiche e privale dei gambi;

fai stufare la cipolla tritata in un tegame con l'olio e 10 g di burro per 2', poi aggiungi le ortiche e cuoci per 5 a fuoco basso, aggiungendo poco brodo bollente. Unisci ora il riso, mescola bene fino a ch e sar a trasparente poi bagna con un mestolo di brodo e fallo assorbire. Prosegui la cottura fino ad ultimarla aggiungendo continuamente il brodo man mano che si asciuga e mescolando. Spegni il fuoco e aggiungi il burro rimasto, copri e lascia riposare 3' prima di servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso
- 300 g di ortiche fresche
- 1 cipolla
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di olio EV
- 1 l di brodo vegetale