



Risotto ortiche e speck

Ingredienti:

400 gr. di riso per risotti.
200 gr. di cime di ortica.
300 gr. di speck.
Olio evo.
Burro.
1 dado.
1 cipolla.
100 gr. di burro.
100 gr. di parmigiano.
½ bicchiere di vino bianco.

Preparazione:

Lasciare le cime in acqua bollente per 2 minuti. Scolare e strizzare. Conservare il liquido assieme all'acqua di cottura. Soffriggere la cipolla in poco burro. Unire il riso e tostarlo. Quindi spruzzare il vino e lasciarlo evaporare. Quindi aggiungere il brodo accantonato. Nel frattempo rosolare in poco olio lo speck tagliato a liste sottili e mantenerlo al caldo. Dopo 15 minuti salare, incorporare un dado e le ortiche tagliate in modo grossolano. Quindi terminare la cottura. Spegner e incorporare lo speck. Amalgamare con burro e servire con una bella spolverata di formaggio a scaglie.

Nonno Lucio