

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Risotto alle ortiche

....la campagna è verde....di ortiche !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Riso carnaroli - 350 g
- ortiche - un bel mazzetto
- olio - q.b.
- burro - 20 g
- vino - 2 cucchiari
- panna - 3 cucchiari
- parmigiano - 2 cucchiari
- brodo - il doppio della quantità del riso
- zafferano - mezza bustina
- sale - q.b.

Preparazione

Ieri la campagna di Villasimius era piena di verde, giallo e blu!!!! Nel verde c'erano tante ortiche, belle, fresche e tenere!!!! Nella mia campagna non ci sono macchine che inquinano!!!! Ho scelto le più belle e le ho portate a casa. Oggi, dopo una giornata, erano pronte per essere cucinate!! Ho scelto le foglie più belle e ho buttato i rametti più duri. (Dopo una giornata non pungono più, altrimenti armatevi di guanti!) In un tegame ho messo un filo d'olio e una piccola nocina di burro. Ho aggiunto mezza cipolla tritata e ho fatto appassire. Ho preso le ortiche e le ho messe in tegame. Ho coperto e fatto appassire. A questo punto ho versato il riso e fatto tostare. Poi, ho sfumato con 2 cucchiari di vino bianco. Appena il vino è evaporato, ho versato sul riso il brodo (in mancanza acqua con un dado) dove avevo sciolto mezza bustina di zafferano. Ho portato quasi a fine cottura. A questo punto ho messo 2 cucchiari di panna e fatto amalgamare. Ho aggiustato di sale e dopo aver tolto dal fuoco, ho aggiunto 2 cucchiari di parmigiano. Ho fatto riposare 5 minuti e servito!!!!

