

RISOTTO ALLE ORTICHE



Ingrédients Menù

- 120 g Salsa all' ortica - EL7
- 40 g. Olio extravergine di oliva - EK5
- 480 g. Riso Vialone nano - RT1
- 70 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

Ingrédients

- q.b. Sale
- 30 ml. Vino bianco
- 30 gr Burro
- 50 gr Scalogno

Chef: Diego Ponzoni

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Tritare finemente lo scalogno e soffriggerlo in una pentola con dell'olio. Aggiungere il riso, farlo tostare, sfumare con il vino e lasciare evaporare. Aggiungere via via un mestolo di brodo vegetale bollente cuocendo il riso a fiamma vivace. Una volta cotto aggiungere la Crema di ortica, mantecare con il burro, la Grancrema al Parmigiano Reggiano e, se necessario, aggiustare di sale.