

## RISOTTO ALLE ORTICHE



Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

### Procedimento

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.

### Ingredienti 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  
q.b. Buon brodo vegetale - BC1

### Ingredienti

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