

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