

PRIMI PIATTI

# Risotto alle ortiche e fontina, croccante

di: *Daniela Bucalo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

- 200 g di ortiche
- 1 cipolla
- 200 g di fontina
- 50 g di parmigiano
- 50 g di burro
- bacon
- 2 cuori di brodo Knorr delicato.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire l'ortica in acqua calda e farla scolare. Fare un soffritto di cipolla scalogna e aggiungere le foglie di ortica.

A metà cottura aggiungere l'acqua e i cuori di dado e frullare.

In un tegame soffriggere la cipolla e aggiungere il riso. Fate tostare un pò e unire, poco alla volta il brodo con le ortiche, continuando a mescolare.

In un padellino tostare, senza aggiungere altri grassi, il becon tagliato a strisce.

A cottura quasi ultimata del riso, aggiungere il burro, parmigiano e la fontina tagliata a dadini.

Servire con il bacon croccante