

PRIMI PIATTI

Risotto alle ortiche e fontina, croccante

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