

RISOTTO CON LE ORTICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di foglie d'ortica,
- 20 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla piccola tritata,
- 300 g di riso,
- brodo vegetale,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Soffriggete le foglie d'ortica tagliate finissime nel condimento, lasciandole appassire insieme alla cipolla tritata.

Aggiungete il riso mescolando per far ben insaporire il tutto.

Unite il brodo poco a poco finché il riso è cotto.

Togliete allora dal fuoco e completate con una noce di burro e il grana grattugiato.