

PRIMI PIATTI

Risotto alle ortiche, scalogno e Caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

320 gr

Ortiche

500 gr

Caciotta Cademartori

100 gr

Scalogni

2

Brodo vegetale

1 lt

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiai

Olio di semi

Sale

Q.b.

Pepe rosa

Q.b.

Descrizione

Sbollentate l'ortica in abbondante acqua salata per 2-3 minuti, scolatela e trasferitela in una ciotola. Rosolate uno scalogno affettato in una casseruola con 4 cucchiari di olio extravergine di oliva, aggiungete l'ortica ben strizzata e fatela insaporire per alcuni minuti.

Unite il riso e continuate la cottura per 15 minuti circa a fuoco medio, mescolando e aggiungendo mestoli di brodo caldo. A cottura ultimata aggiungete la Caciotta Cademartori grattugiata e mantecate il risotto per qualche minuto.

Servite il risotto caldo guarnendo con rondelle di scalogno fritto e pepe rosa.