Risotto con le ortiche

Ingredienti (per 4 persone):
300 gr. di riso.
1 mazzo di ortiche.
1 litro di brodo vegetale o di carne.
50 gr. di parmigiano.
100 gr. di salsiccia o pancetta.
1 bicchiere di vino bianco.
1 spicchio di aglio. 1 noce di burro.
Sale. 40 gr. di pinoli. 1 cipolla.

Preparazione:
Lavare le ortiche in acqua fredda dopo aver eliminato i gambi. Mondare e tritare aglio e cipolla. Tagliare a dadini la salsiccia o la pancetta. Far rosolare in pochissimo burro salsiccia, aglio, cipolla e pinoli. Nel frattempo rosolare l'ortica in un'altra padella con il rimanente burro. Appena la cipolla diventa morbida unire il riso. Far rosolare per un paio di minuti, quindi stufare con il vino. Controllare le ortiche e aggiungere un po' di brodo qualora necessitasse. Frullarle appena diventate morbide. Aggiungere al riso un po' di brodo, quindi unire le ortiche. A questo punto abbassare la fiamma e mescolare bene. Portare il riso a cottura aggiungendo il brodo caldo poco per volta. Prima di servire aggiungere una spolverata di parmigiano.

Nonno Lucio