



## Risotto ortiche e speck

### Ingredienti:

400 gr. di riso per risotti.  
200 gr. di cime di ortica.  
300 gr. di speck.  
Olio evo.  
Burro.  
1 dado.  
1 cipolla.  
100 gr. di burro.  
100 gr. di parmigiano.  
½ bicchiere di vino bianco.

### Preparazione:

Lasciare le cime in acqua bollente per 2 minuti. Scolare e strizzare. Conservare il liquido assieme all'acqua di cottura. Soffriggere la cipolla in poco burro. Unire il riso e tostarlo. Quindi spruzzare il vino e lasciarlo evaporare. Quindi aggiungere il brodo accantonato. Nel frattempo rosolare in poco olio lo speck tagliato a liste sottili e mantenerlo al caldo. Dopo 15 minuti salare, incorporare un dado e le ortiche tagliate in modo grossolano. Quindi terminare la cottura. Spegnerne e incorporare lo speck. Amalgamare con burro e servire con una bella spolverata di formaggio a scaglie.

Nonno Lucio