



RISOTTO CON ASPARAGI E ORTICA

INGREDIENTI

g 400 di riso • g 200 di asparagi bianchi • g 100 di ortiche fresche • 1 cipolla piccola • brodo • burro, sale, pepe e formaggio Montasio stravecchio •

PREPARAZIONE

Sbollentare le ortiche in acqua bollente, scolarle, lasciarle raffreddare e poi tritarle. In un po' d'olio rosolare la cipolla, aggiungere gli asparagi pelati e tagliati a tocchetti, farli cuocere per qualche minuto. Aggiungere il riso, farlo tostare per due minuti.

Bagnare con del brodo bollente, poco alla volta.

A fine cottura del riso, aggiungere l'ortica tritata.

Girare bene il tutto e mantecare con burro e Montasio.

Aggiustare di sale e servire.



LATUNELLA

VINI CONSIGLIATI

Col Matiss Sauvignon Cru
Rjgialla
Sauvignon



LATUNELLA



LATUNELLA