

# RISOTTO ALLE ORTICHE

By Monny B



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 2 persone

- 150 g Riso - 1 Cipolla rossa - 2 mazzetti di ortiche - 350 ml di brodo vegetale - Sale q b - 1 Olio evo q b - 1/2 bicchieri di vino bianco - 1 noce di burro - (burro vegetale o panna di riso per i vegani)

---

1. Lavare le ortiche e con i guanti toglierne le foglioline.
2. Mettere le foglioline nella mini bacinella del robot e tritarle ROBOT, 30 secondi/Velocità 8.
3. Montare il boccale Thermo e, dopo averla sbucciata e tagliata in 4 parti, tritare la cipolla con il programma ESPERTO, 30 secondi/Velocità 13, raggruppando con la spatola verso la metà del processo.
4. Aggiungere un po' di olio e soffriggere con il programma ESPERTO, 3 minuti/Velocità 3/120°C.
5. Aggiungere il riso e soffriggere con il programma ESPERTO, 3 minuti/Velocità 1A/120°C (dopo 2 minuti aggiungere il vino)
6. Impostare il programma ESPERTO/20 minuti/Velocità 2A/100°C, aggiungendo 350ml di brodo.
7. Aggiungere una noce di burro e cuocere ancora ESPERTO/3 minuti/Velocità 1A/100°C.

© [www.monnyb.com](http://www.monnyb.com)

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B