



Risotto alle ortiche



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	3 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

- 100 g di foglie piccole di ortica
- 250 g di riso carnaroli
- 20 g di cipolla
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 700 g di acqua
- Un cucchiaino di dado Bimby
- 1/2 misurino di vino bianco
- Sale q.b.

Preparazione

Sbuccia la cipolla, mettila 20 g nel boccale e trita **3 Sec. Vel. 7**. Porta sul fondo con la spatola.

Versa 40 g di olio extravergine di oliva e rosola **3 Min. Temp. Varoma Vel. Soft**.

Aggiungi 100 g di foglie di ortica lavate e tagliate a pezzi e fai appassire **5 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft**.

Aggiungi 250 g di riso carnaroli e tosta **3 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft**.

Sfuma con 1/2 misurino di vino bianco **1 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft** senza il misurino.

Versa 700 g di acqua calda, aggiungi un cucchiaino di dado e cuoci **12 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Assaggia, eventualmente aggiusta di sale e servi.

Consigli

Al risotto puoi aggiungere dei gamberi, che ci stanno proprio bene. Fai così: sciacqua, pulisci 400 g di gamberi (togli teste e carapaci, toglilo l'intestino) e tagliali a pezzi.

A fine cottura aggiungi i gamberi tagliati e cuoci **2 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

