

# RISO CON LE ORTICHE

Ingredienti per 3 persone:

- 200 g di riso vialone nano,
- 100 g di cipolla,
- 50 g di lardo,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 120 cl di brodo di gallina leggero,
- 2 manciate di ciuffetti di ortiche,
- 1 spicchio di aglio.

Indossati i guanti si staccano solo le cimette delle ortiche (le piante non devono essere giunte a completa maturazione pena il ritrovamento di un mucchio di foglie dure ed amare sotto i denti...) in pratica si prendono le cime verdi e carnosette con foglie più piccole...

meglio ancora se si riescono a beccare un paio di manciate di sole gemme di ortica, la ricetta sarà sublime (a detta degli intenditori).

Una volta recuperate le ortiche, si devono lavare bene una ad una (sempre coi guanti) per eliminare gli eventuali parassiti che spesso vi si annidano (meglio una lavata in più, piuttosto che un risotto alla carne ed ortiche...).

Tritare la cipolla il più fine possibile, con aglio e prezzemolo e sbattere il tutto in una casseruola.

Ridurre in poltiglia il lardo (per far ciò potete usare un coltello da cucina, scaldandone la lama sulla fiamma e pestando poi il lardo con tale lama...).

Aggiungere il povero lardo così mal ridotto alla roba nella casseruola e porre sul fuoco a soffriggere (non a sbruciacchiare), quindi evitate che assuma strani colori.

Nel frattempo scaldate il brodo.

Unire al soffritto le ortiche tritate grossolanamente e lasciarle appassire qualche minuto nell'intruglio.

Quindi irrorarle col brodo, far riprendere l'ebollizione poi incoperchiare e mettere la fiamma al minimo.

Lasciare sobbollire in tal modo per 40 minuti.

Trascorso tale tempo pulendo i chicchi di riso uno ad uno si prende il riso ormai scintillante e lo si unisce alla sbobba e lo si lascia cuocere al dente mescolando di tanto in tanto.

Nell'eventualità si asciugasse troppo unite acqua bollente a mestolate.

Il risultato deve essere una minestra abbastanza densa.

A tale cosa si aggiungono il Parmigiano ed una manciata di Pepe, mescolato il tutto si serve nei piatti di portata e la si lascia riposare qualche minuto prima di affondare l'avidio cucchiaino in questo sublime pappone