

RISOTTO COI BRUSCANDOI, ORTIGHE E SALE-SOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 cipolla,
- 1 mazzetto bruscandoi (briscandoli o bruscandoli),
- 50 g di punte d'ortica bollite e strizzate,
- 50 g di sale-sole bollite e strizzate,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- brodo,
- formaggio grana,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Soffriggere la cipolla finemente tritata.

Aggiungervi i bruscandoi crudi e tritati e le ortiche e le sale-sole lesse e tritate.

Tostarvi il riso, spruzzandolo di vino bianco, cucinarlo col brodo e mantecarlo col burro e formaggio grana.

Servirlo guarnito con le tre erbe.