
MINISTRONE DI RISO E ORTICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di punte di ortica,
- 200 g di riso,
- 40 g di burro,
- 2 uova,
- 3 cucchiai di grana grattugiato,
- 1 lt e 1/2 di brodo,
- 2 cucchiai di panna fresca,
- sale,
- noce moscata.

E' un piatto stagionale: infatti le ortiche si trovano solo in primavera e in estate.

Pulite e lavate le ortiche e lessatele senza aggiungere acqua (sarà sufficiente quella rimasta dal lavaggio).

Poi scolatele, strizzatele e fatele rosolare con il burro per 5 minuti circa.

Regolate di sale.

In una ciotola, sbattete le uova con un po' di sale.

Fate bollire il brodo, unitevi il riso e lessatelo.

Nel frattempo lavorate in una terrina le ortiche con 2 cucchiai di grana, uova, panna, sale e noce moscata, fino a ottenere un composto omogeneo.

Prima di togliere il riso dal fuoco, aggiungetevi poco alla volta il composto, mescolando velocemente.

Travasate poi la minestra in una zuppiera che avrete fatto scaldare precedentemente in forno a 50 gradi e servite con il grana rimasto.