



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Risotto alle erbe selvatiche

La conoscenza delle erbe è sempre stata radicata nella vita delle famiglie contadine, che trova delle deliziose applicazioni anche in cucina.



Ingredienti

4 PERSONE 30 MIN.
350 g riso per risotto
1 cipolla media
100 g ortiche
30 g foglie di amaranto
olio d'oliva
vino
brodo vegetale
30 g formaggio Graukäse (non troppo in quanto particolarmente forte) o in alternativa formaggio di malga
burro per amalgamare
1 timo selvatico
manciata
parmigiano

www.roterhahn.it

Preparazione - Risotto alle erbe selvatiche

1. Scottare le ortiche, eliminare i gambi e tagliarle finemente.
2. Blanširujte kopřivy, oškubejte listy a nakrájejte na malé kousky.
3. Sfumare con del vino bianco e attendere che venga assorbito
4. Aggiungere a poco a poco il brodo e cuocere il risotto a fuoco lento.
5. A cottura ultimata aggiungere il formaggio e il burro facendo attenzione che il riso non sia troppo asciutto.
6. Infine unire le erbe selvatiche quali le ortiche e le foglie di amaranto e il timo fresco. Adagiare il risotto su un piatto e servire con del parmigiano grattugiato.

Buona fortuna



Johannes Meßner

Contadino dell'osteria contadina del Gallo Rosso
BURGERHOF A BRESSANONE