

Risotto con uvärtiss (Risotto con cime di luppolo)

Ingredienti (per 4 persone):

300 grammi di riso
200 grammi di uvärtiss (cime di luppolo) mondati e lavati
20 grammi di scalogno mondato e lavato
40 grammi di burro
2 cucchiaini di olio di oliva
1,2 litri di brodo
2 cucchiaini di grana grattugiato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
sale
pepe e grana grattugiato in tavola

Tempo di esecuzione: 30 minuti.

Fate sobbollire il brodo.

Tagliate grossolanamente gli uvärtiss.

Fate scaldare l'olio con lo scalogno in un tegame da risotto: aggiungete gli uvärtiss e fate soffriggere per 5 minuti a fuoco dolce, rimescolando con il cucchiaino di legno.

Unite il riso e rimescolate, facendolo tostare leggermente. Bagnate con 4 mestoli di brodo bollente e cuocete a fuoco medio, aggiungendo brodo man mano che il riso si asciuga. Dopo 16÷18 minuti il riso dovrebbe essere al dente. Accertatevi assaggiandolo.

Aggiustate il sale, togliete dal fuoco il risotto ancora all'onda, mantecate con burro, grana e prezzemolo, lasciando riposare per 1 minuto prima di servire.

Mettete pepe e grana in tavola, perché i commensali possano servirsene.

In primavera, quando dal ceppo legnoso si staccano i germogli erbacei alla ricerca di un appiglio al quale abbarbicarsi, è il momento di staccare le punte del luppolo, dall'aspetto così simile ai turioni dell'asparago selvatico.

Questa leccornia è detta urtiss nel Pavese, uvärtiss in Lomellina, vërtiss in Oltrepo.

Se ne fanno minestre, frittate, crocchette e, naturalmente, risotti. Possono anche servire da antipasto, come nella gustosa ricetta che segue.

Annalisa Alberici

Pavia, 18/07/2000 (689)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [La zuppa alla pavese](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Chrismas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)