RISOTTO AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso,
- 150 g di gorgonzola,
- 200 g di spinaci lessati,
- 2 dadi,
- 100 ml di vino bianco secco,
- una cipolla,
- 4 cucchiai di farina,
- burro,
- 100 ml latte,
- sale,
- pepe.

Rosolate la cipolla affettata finemente in una noce di burro.
Unite i dadi sbriciolati e il vino e cuocete cinque minuti.
Aggiungete quindi il riso, fatelo tostare qualche istante, poi portatelo a cottura unendo man mano acqua calda.
A parte, stemperate la farina nel latte, salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco dolce fino a ottenere una crema densa.
Quando il composto avrà raggiunto la giusta consistenza, aggiungete gli spinaci tritati e il gorgonzola.
Non appena il riso è pronto trasferitelo in una pirofila imburrata, versatevi sopra la crema preparata e passate in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.