

# RISO VERDE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 60 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino,
- 100 cl di brodo,
- 200 g di spinaci surgelati,
- 1 spicchio di aglio,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato.

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio e in 30 g di burro.

Rosolare nel soffritto il riso, spruzzare con il vino bianco, bagnare con il brodo e coprire ermeticamente cuocendo a fuoco dolce per 18'.

Passare gli spinaci tritati in burro e aglio.

Incorporarli al riso e mantecare con il grana e qualche fiocchetto di burro.