

RISO, PATATE E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 200 g di spinaci,
- 2 patate,
- 1/2 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 100 cl di brodo,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Sbucciate le patate, lavatele, asciugatele e tagliatele a dadini.

Mondate gli spinaci, lavateli, fateli sgocciolare bene, quindi tritateli grossolanamente con la mezzaluna.

Fate scaldare l'olio in una casseruola e soffriggetevi dolcemente mezza cipolla tritata, per 4-5 minuti.

Unite gli spinaci e le patate, lasciate insaporire tutt'assieme per qualche minuto, poi versate nella casseruola il brodo bollente, aggiungete il riso e lasciate cuocere per circa 20 minuti a calore moderato, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno; se necessario, aggiungete altro brodo bollente.

Al termine della cottura dovete ottenere una minestra piuttosto brodosa; trasferitela in una zuppiera calda, cospargetela con il Parmigiano e servite.