

RISOTTO ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 450 g di spinaci lessati e tritati,
- 150 g di mascarpone,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 30 g di burro,
- sale.

Far cuocere il riso in acqua salata.

A cottura ultimata unire gli spinaci scongelati, il mascarpone, il parmigiano grattugiato, il burro e far amalgamare bene. Levare dal fuoco, mescolare delicatamente e servire.