

RISOTTO CON GLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci,
- 400 g di riso,
- 1 noce di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- brodo di dado,
- 2 cucchiaini di panna,
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato.

Dopo aver cotto gli spinaci, secondo le regole di cottura della verdura, strizzateli e tritateli molto finemente.

A parte preparate il risotto: mettete a rosolare la cipolla nella pentola scaldata precedentemente, aggiungete il riso mondato e subito dopo il vino, lasciandolo evaporare.

Versate il brodo bollente, mettete il coperchio e lasciate cuocere per 10 minuti.

Trascorso questo tempo, unite al riso gli spinaci e lasciate cuocere per ancora 5-8 minuti, e per ultimo aggiungete la panna, la noce di burro, il formaggio grattugiato.

Lasciate riposare per qualche minuto prima di servire in tavola.