

RISOTTO CON SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di spinaci surgelati,
- 40 g di burro,
- olio d'oliva,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 cipolla,
- 350 g di riso,
- brodo di dado,
- 4 sottillette di formaggio.

Lessare gli spinaci, strizzarli e frullarli per pochi minuti.

Ripassarli nel burro e unire il latte, battendo con il cucchiaino in modo che la purea si gonfi.

Preparare un soffritto con la cipolla e olio e farvi insaporire il riso; portare a cottura aggiungendo un mestolo di brodo alla volta.

5 minuti prima della completa cottura unire il composto di spinaci e, poco dopo, il formaggio a pezzetti.

Servire subito.