

RISOTTO CON LE BIETOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso superfino,
- 500 g di bietole,
- 100 g di burro,
- 5 cucchiaini di grana grattugiato,
- brodo di pollo,
- una cipolla,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lavate le bietole e lessatele, senza aggiungere acqua, quindi scolatele, strizzatele bene e frullatele.

In una casseruola, fate fondere 30 g di burro, unite la purea di verdura, 2 cucchiaini di formaggio, noce moscata e pepe a piacere ed, eventualmente, un po' di sale.

Lasciate insaporire per 5 minuti a fuoco dolce.

Fate rosolare la cipolla affettata in 40 g di burro.

Unite il riso e lasciatelo tostare per circa un minuto, quindi portatelo a cottura unendo man mano brodo caldo.

Infine, mescolate al risotto il passato di bietole, fate insaporire per qualche istante a fiamma vivace, quindi, lontano dal fuoco, amalgamate il burro e il grana rimasti.

Servite subito.