

PRIMI

Risotto agli spinaci e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso arborio
320 gr

Spinaci novelli
200 gr

Taleggio Cademartori
100 gr

Brodo vegetale
1 lt

Vino bianco
1 bicchiere

Cipolla rossa
1

Olio extravergine d'oliva
4 cucchiari

Sale
Q.b

Pepe rosa
Q.b

Descrizione

Per realizzare il risotto spinaci e taleggio rosolate in una casseruola la cipolla rossa tagliata finemente con l'olio extravergine d'oliva, tostate il riso e sfumatelo con un bicchiere di vino bianco.

Dopo 5 minuti unite gli spinaci novelli e fate cuocere per 15 minuti bagnando con mestoli di brodo bollente e continuando a mescolare.

Mantecate infine con il Taleggio Cademartori.

Servite caldo il risotto con spinaci e taleggio con una macinata di pepe rosa.