

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.