

PRIMI

## Risotto agli spinaci

Difficoltà 

Preparazione  30 min

### Ingredienti (per 4 persone)

**Brodo**

600 ml

**Vino bianco**

1 bicchiere

**Burro**

1 noce

**Riso**

350 gr

**Cipollotto**

1 intero

**Pecorino Toscano**

100 gr

**Olio extravergine d'oliva**

3 cucchiaini

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

### Descrizione

Per preparare il risotto agli spinaci pulite, lessate e successivamente tritate finemente gli spinaci. In una pentola dal fondo largo soffriggete nell'olio extravergine d'oliva lo scalogno tritato piuttosto fine. Quando si sarà imbiondito, aggiungete il riso e fatelo tostare per 4 minuti. Aggiungete quindi gli spinaci, salate e pepate e fate assorbire il liquido. Sfumate adesso con il vino bianco.

Versate il brodo nella pentola un mestolo per volta e fate assorbire il liquido prima di aggiungere quello successivo. Al termine della cottura del riso, togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il burro per mantecare il risotto.

Porzionate il riso nei piatti e cospargetelo con delle scaglie di Pecorino Toscano DOP Cademartori. Spolverizzate con del pepe nero macinato fresco e servite il vostro risotto agli spinaci ben caldo.