

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 cucchiari

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.