

PRIMI

# Risotto spinaci e gorgonzola

Difficoltà 

Preparazione  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**  
300 g

**Spinaci freschi**  
300 g

**Armonia Cademartori**  
125 g

**Brodo di carne**  
1 l

**Burro**  
50 g

**Olio extravergine**  
Q.b.

**Sale**  
Q.b.

**Pepe**  
Q.b.

## Descrizione

Innanzitutto, portate a bollore una pentola di acqua leggermente salata e lessatevi le foglie di spinaci per una decina di minuti, dopodiché scolateli, strizzateli e sminuzzateli con un coltello.

Fate sciogliere il burro in una casseruola capiente con un cucchiaio d'olio, unitevi il riso e fatelo tostare per 2 minuti, quindi cuocetelo per un quarto d'ora circa, versando di tanto in tanto un mestolo di brodo caldo.

A questo punto, aggiungete in pentola gli spinaci e il formaggio Armonia Cademartori tagliato a pezzettini. Spegnete il fuoco e mescolate il tutto fino ad ottenere una consistenza cremosa, poi regolate di sale e pepe e servite.