

PRIMI

Risotto spinaci e zafferano

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

320 g

Spinaci lessi

400 g

Quartiolo Lombardo Dop Cademartori

200 g

Zafferano

2 bustine

Parmigiano grattugiato

50 gr

Brodo vegetale

1 l

Cipolla

25 g

Sale

Q.b.

Descrizione

Cominciate tritando finemente la cipolla e facendola imbiondire in un tegame antiaderente assieme al burro, dopodiché unite il riso e lasciatelo tostare finché non diventa trasparente.

Aggiungete in pentola gli spinaci precedentemente sminuzzati con un coltello e mescolate. Bagnate il tutto con un mestolo di brodo nel quale avrete sciolto lo zafferano e portate a cottura, versando altro brodo di tanto in tanto.

A cottura ultimata, regolate di sale, spegnete il fuoco e mantecate il risotto con il parmigiano grattugiato e il Quartiolo Lombardo DOP Cademartori. Lasciate riposare per pochi minuti e servite.