

RISOTTO AGLI SPINACI



PORTATA
Primo



TIPOLOGIA
Riso



DIFFICOLTÀ
Media



OLIO BERIO
Oliva



TEMPO
40 Minuti



QUANTITÀ
4 Persone

INGREDIENTI

- 350 g di spinaci freschi, ben lavati
- 1 cipolla di medie dimensioni tritata finemente
- 1 spicchio di aglio tritato finemente
- 4 cucchiaini di Olio di Oliva Filippo Berio
- 350 g di riso per risotti
- 120 ml di vino bianco secco
- 1,2 litri di brodo di verdure caldo
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata grattugiata al momento
- 75 g di parmigiano grattugiato al momento

PREPARAZIONE

Scolare gli spinaci ben lavati, rimuovere i gambi più duri, tritarli e metterli da parte.

Scaldare l'olio di oliva in un'ampia casseruola pesante, aggiungere la cipolla e cucinare per circa 5 minuti a fuoco medio fino a quando la cipolla non si sarà ammorbidita.

Aggiungere l'aglio e il riso per risotti e mescolare fino a ricoprire tutti i chicchi di riso con l'olio.

Aggiungere il vino e cuocere a fuoco vivace per 1 minuto.

Iniziare ad aggiungere il brodo caldo, un mestolo dopo l'altro. Continuare a mescolare fino a quando la maggior parte del liquido sarà stata assorbita; dopodiché aggiungere un altro mestolo di brodo e ripetere la procedura.

Dopo 15 minuti, quando il riso è quasi pronto e tutto il brodo è stato versato, aggiungere gli spinaci.

Mescolare sul fuoco finché non si afflosciano. La consistenza del risotto dovrebbe essere cremosa e il riso appena tenero.

Togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere mescolando la noce moscata. Aggiustare di sapore se necessario.