

Risotto Agli Spinaci (2)

Lavare gli spinaci e sminuzzarli grossolanamente. Mettere l'olio in una casseruola e farvi insaporire gli spinaci per 2-3 minuti. Unire il riso, farlo tostare leggermente, quindi aggiungere quasi tutto il brodo e far cuocere al dente avendo cura che non sia asciutto n? liquido ma all'onda. A parte mescolare il parmigiano all'uovo e incorporare il riso mescolando affinché l'uovo non si rapprenda. Mantecare con il burro e dopo 2 minuti servire.

Ingredienti

600 G Spinaci
280 G Riso Vialone Nano (o Riso Carnaroli)
1 Noce Burro
100 Cl Brodo Vegetale
2 Cucchiari Olio D'oliva
1 Uovo
4 Cucchiari Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale

Note

Preparazione: 35 minuti.