

# Risotto Agli Spinaci

Tritare la cipolla e gli spinaci e tagliare a dadini le altre verdure. Farle cuocere in olio e burro per circa 30 minuti poi unire il riso e farlo insaporire. Aggiungere poco per volta il brodo finché il riso sarà cotto. Salare e pepare. Mantecare con un pezzetto di burro e servire con il parmigiano.

## Ingredienti

350 G Riso  
100 G Spinaci  
2 Zucchine  
1 Costa Sedano  
1 Cipolla  
Burro  
Olio D'oliva  
Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Brodo  
Pepe  
Sale

## Note

Preparazione: 45 minuti.