



Risotto

SPINACI E TALEGGIO

Fare rosolare la cipolla affettata sottile nel burro, quindi aggiungere il riso e farlo tostare. Unire gli spinaci precedentemente lavati e tagliati grossolanamente e iniziare ad aggiungere il brodo. Portare a cottura e mantecare con il taleggio tagliato a pezzetti. Ultimata la cottura spolverare con pepe nero e formaggio grattugiato, impiattare e servire ben caldo. •

INGREDIENTI

350 g di riso Carnaroli • 1 cipolla • 150 g di spinaci • 1 l di brodo vegetale • 150 g di Taleggio Burro q.b. • Sale q.b. • Pepe nero q.b. Formaggio grattugiato q.b.



52

