



Ricette dall'antipasto al dolce

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