

# RISOTTO IN CREMA DI SPINACI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 280  
Spinaci gr: 200  
Costa di sedano n. 1  
Carota n. 1  
Cipolla n. 1  
Burro gr: 120  
Olio extravergine d'oliva n. 2 cucchiaini  
Sugo di arrosto dl. 1  
Brodo q.b.  
Grana Padano grattugiato gr: 200  
Pepe e sale q.b.

## PROCEDIMENTO

Mettete in una casseruola l'olio e gr. 40 di burro; appena sono ben caldi aggiungete gli spinaci, il sedano, la carota e la cipolla (tutto

ben pulito e tagliuzzato fine).

Aggiungete 1 o 2 cucchiainate d'acqua, condite con sale e pepe, cuocete a calore moderato per 10 minuti, passate tutto al frullatore, rimettete la purea nella casseruola, aggiungete il riso e continuate la cottura a calore vivo, bagnando ancora, mano a mano che il riso asciuga, con il brodo.

Qualche minuto prima che sia cotto, conditelo col sugo di carne, ritiratelo al dente sull'angolo del fornello e completatelo col resto del burro e con del Grana grattugiato. Versate nel piatto caldo e servite in una rosa di Grana che otterrete così: mettete in un padellino antiaderente del Grana grattugiato a coprire il fondo, ponetelo sul fuoco e, appena sciolto e dorato ma ancora morbido, toglietelo dal padellino e dategli la forma di una coppa appoggiandolo sul fondo di un bicchiere capovolto.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

