

## Risotto agli spinaci *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Rosolare la cipolla in poco olio extravergine di oliva. Aggiungere il riso integrale. Tostare e sfumare con vino bianco. Aggiungere gli spinaci precedentemente lessati, strizzati e tritati con l'aggiunta di una presa di sale e una di noce moscata. Portare il risotto a cottura con l'aggiunta di poco brodo per volta. Mantecare fuori dal fuoco con una generosa manciata del proprio formaggio preferito grattugiato. Servire.

### Consigli

Potete mantecare questo delizioso risotto con qualunque tipo di formaggio: dalla burrata sino ad arrivare al formaggio più saporito e stagionato che vi capiti a tiro!

### Curiosità

Quando si pensa agli spinaci, salta subito alla mente la figura di Popeye, ovvero Braccio di Ferro, il marinaio famoso per acquisire doti fisiche al limite del sovrumano dopo aver ingerito una lattina di spinaci.

### Informazioni

**Preparazione** 40 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Riso** (200 gr di riso integrale)

**Spinaci** (200 gr di spinaci lessati e strizzati)

**Cipolle** (un pezzetto di cipolla bianca)

**Brodo**

**Sale**

**Noce moscata**

**Olio**

**Formaggio** (30 gr di formaggio grattugiato)