

RISOTTO AGLI SPINACCI E SCARMOZA

Ingredienti

150 gr. spinaci

70 gr. scamorza

uno scalogno

50 gr. burro

20 gr. olio evo

300 gr. riso

50 gr. vino bianco

700 gr. acqua

un cucchiaino scarso di dado vegetale bimby (o un dado a cubetto)

Preparazione

Mondare gli spinaci, spezzettarli e metterli a colare. Inserire nel boccale la scamorza tagliata in 4 pezzi 5 sec. vel. 6, mettere da parte.

Tritare lo scalogno 3 sec. vel. 5. Aggiungere 20 g di burro e l'olio: 3 min. 100° vel. 1 antiorario.

Aggiungere il riso: 3 min. 100° vel. 1, mentre cuoce sfumare con 50 g di vino.

Versare acqua, dado e spinaci spezzettati (non è necessario tritarli perché si riducono molto). Impostare il tempo di cottura del riso scritto sulla confezione e cuocere: 100° vel. 1 antiorario.

Versare la scamorza tritata e mescolare a vel. 2 antiorario. Controllare di sale.

Versare in un piatto da portata, aggiungere il restante burro, il parmigiano, una macinata di pepe.

Mantecare e servire.



Di Ginger & Tomato