

PRIMI PIATTI

Sformati di riso e spinaci alle noci

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

25 min

Ingredienti per 4 persone

Riso per risotti	300 g
Foglie di spinaci novelli	200 g
Cipolla piccola	1
Aglione	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaio
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	50 g
Burro	30 g
Sale	

PER ACCOMPAGNARE

Formaggio Fontina	100 g
Latte	10 cl
Noci	10 gherigli

Preparazione

- 1 Scaldate metà del burro in una casseruola e fateci appassire la cipolla tritata. Prima che inizi a dorare, unite il riso e lasciatelo tostare per 1 minuto.
- 2 Bagnate con un mestolo di acqua bollente salata e portate il risotto a cottura, aggiungendo acqua quando serve. Nel frattempo, lavate e asciugate gli spinaci.
- 3 Soffriggete lo spicchio d'aglio diviso in due in un padellino con l'olio. Quando comincia a colorire, toglietelo, unite gli spinaci tritati e cuoceteli per uno o due minuti.
- 4 Poi, a fuoco spento, versateli nel risotto cotto insieme al parmigiano e al burro rimasto. Mescolate bene e mettete il risotto in quattro formine imburrate.
- 5 Infornatele per 5 minuti a 130 gradi. Ora preparate la salsina: tagliate la fontina a dadini minuscoli e metteteli in un pentolino coperti con il latte.
- 6 Fate riposare per 5 minuti, dopo scaldate per altri 5 a fuoco molto basso, sempre mescolando. Sformate il riso su quattro piatti riscaldati e guarnite con la salsa di formaggio e con le noci tritate.