

PRIMI PIATTI

Cocottina di riso con spinaci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 cipolla
1000 g di burro
500 g di passata di pomodoro
300 g di riso
abbondante brodo
60 g di parmigiano grattugiato
300 g di spinaci lessati
4 tuorli.

PREPARAZIONE

- 1** Tritare la cipolla e mettetela in una padella dai bordi alti con 40 g di burro, fate soffriggere e aggiungete la passata facendo cuocere per 30 minuti.



2 Aggiungete il riso e fate insaporire.



3 Aggiungete poco brodo alla volta fino a cottura.



4 Mantecare con 40 g di burro e 40 g di parmigiano.

In una padella mettete il burro rimasto e gli spinaci e fate insaporire.



5 In cocottine individuali fare una corona di spinaci, versate al centro il risotto scavando un nido dove si adagerà un tuorlo d'uovo. Cospargete di parmigiano.



6 Passare qualche minuto in forno riscaldato a 200°C e servire.

