

PRIMI PIATTI

# Risotto con spinaci e mascarpone

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **risotto con spinaci e mascarpone** è un primo piatto delizioso! Cremoso e saporito conquisterà anche i palati più difficili. Si tratta di una vera bomba di gusto, un'esplosione vera e propria! È il piatto perfetto per chi ama i risotti e vuole cimentarsi in qualcosa di diverso dalle solite proposte!

Ricco e rustico al tempo stesso, è perfetto servito con dell'ottimo vino fresco che ben si abbina all'inconfondibile sapore di questo formaggio!

Realizzare questo riso con gli spinaci è davvero semplice e seguendo i nostri passaggi verrà ottimo!

Se amate questo genere di proposte ecco per voi

altre ricette di risotti assolutamente da provare:

[risotto primavera](#)

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto alla milanese](#)

## INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 280 gr

SPINACI congelati - 450 gr

MASCARPONE 180 gr

PARMIGIANO REGGIANO 20 gr

BRODO VEGETALE

BURRO 30 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del risotto con spinaci e mascarpone per prima cosa sciogliete il burro in un tegame capiente adatto a risottare, quindi fate tostare il riso.





2 Quando il chicc diventa traslucido potete aggiungere il brodo bollente.





**3** Mentre il riso assorbe il suo brodo, tritate gli spinaci. Aggiungeteli quando il riso è a metà cottura assieme ad altro brodo.







- 4 Mescolate fino a completare la cottura, quindi regolate di sale e fate asciugare tutto il brodo.





**5** Spegnete e fuori dal fuoco mantecate con del mascarpone aggiungete il parmigiano e continuate a mescolare.

Servite caldo.





