

PRIMI PIATTI

Risotto sapore d'Italia

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

324 g di riso carnaroli
1 cavolfiore
200 g di spinaci
1 cipolla
300 g di salsa di pomodoro
poco origano
poco basilico
un pizzico di noce moscata
1 bicchiere di vino bianco
abbondante brodo vegetale
sale.

PREPARAZIONE



2 Come prima cosa sminuzzare gli spinaci e con il frullatore frullare 8 cimette di cavolo.



3 Tritare la cipolla.

Mettetene metà in una pentola con un goccio di acqua e fate stufare.

In una seconda pentola mettete la salsa con l'origano, il basilico e la cipolla rimasta.

Nella terza mettete la crema di cavolo.



4 Lasciate cuocere per 5 minuti il contenuto di tutte e tre le pentole.



5 Unite 81 g di riso in ogni pentola e fate tostare.

Sfumare con il vino e portate a cottura con il brodo.

Verso metà cottura nel risotto con gli spinaci e nel risotto con il cavolo unite poca noce moscata.



6 Rivestite con pellicola 4 stampini.



7 Sul fondo dei 4 stampini mettete il risotto con la salsa.



8 Coprite con il risotto al cavolfiore.



9 E concludete con il risotto agli spinaci.



10 Lasciate qualche minuto in forma e sformate sul piatto.



