

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.



