

PRIMI PIATTI

Risotto con spinaci e mascarpone

di: *Cookaround*

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.





