

Ризотто со шпинатом

ПОРЦИЙ:4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:10 минут

ВРЕМЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ:30 минуты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 350 г тщательно промытого свежего шпината
- 1 измельченная луковица средних размеров
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 4 столовые ложки оливкового масла Filippo Berio
- 350 г риса для ризотто
- 120 мл белого сухого вина
- 1,2 л горячего овощного бульона
- 1/4 чайной ложки свежетертого мускатного ореха
- 75 г свежетертого сыра Пармезан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сцедить от излишков воды промытый шпинат, снять твердые стебли и черешки и отложить шпинат в сторону.

В большом чугунке (или воке) разогреть оливковое масло и добавить лук. Пассеровать примерно 5 минут до мягкости.

Добавить чеснок и рис. Поджарить, постоянно помешивая. Влить вино и кипятить 1 минуту.

Влить черпак бульона. Постоянно помешивать рис, пока не испарится почти вся жидкость, затем снова подлить немного бульона. Повторять операцию по мере необходимости. Через 15 минут, когда рис будет почти готов и добавлен весь бульон, выложить в рис шпинат. Перемешивать на огне до готовности шпината. Готовое блюдо должно получиться кремообразного вида, а рис - мягким.

Снять чугунок с огня, приправить ризотто мускатным орехом и по необходимости солью.

Посыпать тертым сыром и перемешать, накрыть крышкой и оставить выстояться 2 минуты. Подавать в теплых неглубоких тарелках.



Для приготовления используйте: Оливковое масло