



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO CREMOSO ALLE ERBETTE

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

2 tazzine (da caffè) colme di riso

600 ml di acqua

1 noce di burro

200 g di erbe miste (bietta, spinaci ecc, pronte da cuocere già lavate e tagliate)

2 cucchiaini di Olio evo Dante

sale fino q.b.

60 g di formaggio cremoso spalmabile (o stracchino)

1 dado da brodo gusto Funghi

Preparazione:

In un pentolino mettere a bollire l'acqua assieme a metà dado. Cuocere in una padella con coperchio chiuso le erbe e condirle con olio e sale, quando cotte farle raffreddare e strizzarle bene con le mani. In un tegame fondo sciogliere il burro assieme all'altra metà del dado, aggiungere il riso, tostarlo un paio di minuti e versare mestoli di brodo caldo ogni volta in cui il riso lo assorbirà, mescolare spesso e cuocere a fuoco lento. Nel frattempo in un mixer mettere le erbe ed il formaggio cremoso e far amalgamare. A metà cottura versare una parte di questo composto nel tegame assieme al riso e l'altra a fine cottura mescolando bene. Servire caldo.

DANTE



vero