

Risotto aux épinards

NBRE DE PERSONNES:4

TEMPS DE PRÉPARATION:10 minutes

TEMPS DE CUISSON:30 minutes

INGRÉDIENTS:

- 350 g d'épinards frais, soigneusement lavés
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 4 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Filippo Berio
- 350 g de riz pour risotto
- 120 ml de vin blanc sec
- 1,2 litre de bouillon de légumes chaud
- 1/4 cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée
- 75 g de parmesan fraîchement râpé

PRÉPARATION:

Égoutter les épinards soigneusement lavés et retirer les branches les plus dures. Hacher les épinards et réserver.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole à fond épais, ajouter l'oignon et laisser rissoler pendant environ 5 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

Ajouter l'ail et le riz, puis remuez jusqu'à ce que les grains de riz deviennent transparents. Mouillez avec le vin et cuire à feu vif pendant 1 minute.

Commencer à verser le bouillon chaud, en ajoutant une louche à la fois. Continuer de remuer jusqu'à absorption du bouillon, puis ajouter une louche et répéter l'opération. Au bout de 15 minutes, alors que le riz est presque cuit et que l'ensemble du bouillon a été absorbé, ajouter les épinards. Mélanger sur le feu jusqu'à ce que les feuilles d'épinards flétrissent. La consistance du risotto doit être crémeuse et les grains de riz encore fermes.

Retirer la casserole du feu et ajouter la noix de muscade en remuant bien. Corriger l'assaisonnement si nécessaire.

Ajouter le fromage, mélanger, couvrir la casserole et laisser reposer le risotto pendant 2 minutes avant de servir dans des assiettes chaudes.

À cuisiner avec: Huile d'Olive Classico

