



Risotto épinards & Quartirolo

Ingédients

- 320 g de riz vialone nano
- 500 g d'épinard
- 200 g de Quartirolo Lombard DOP
- 1,5 L de bouillon de légumes
- 1 échalote
- 50 g de beurre
- 1 verre de vin blanc
- 3 càs d'huile d'olive extra vierge

Préparation

- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive extra vierge et faire dorer l'échalote hachée.
- Ajouter le riz pour le nacer puis ajouter le verre de vin blanc. Laisser évaporer.
- Verser louche par louche le bouillon de légumes et laisser cuire à feu doux.
- Mélanger et incorporer une louche de bouillon à chaque fois que cela est nécessaire.
- Hacher au blender les feuilles d'épinard avec une louche de bouillon.
- Cinq minutes avant la fin de la cuisson du riz, ajouter la crème d'épinard et le quartirolo lombardo DOP coupé en dés, mais en réserver 2 cuillères pour décorer les assiettes.
- Une fois la cuisson terminée, éteindre le feu, ajouter le beurre, bien mélanger.
- Décorer avec des dés de quartirolo lombard DOP et servir immédiatement.