

Risotto al verde

Vous le préférez tessinois, sauvage, gluant, basmati ou au jasmin ? A grain rond, semi-long ou long ? Le risotto, un mets qui vous laisse le choix et vous invite au plaisir. Bon appétit !



Temps de préparation : 10 min
Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4-5 personnes

250 g de riz pour risotto
50 g de beurre
1 oignon émincé
200 g d'épinard en branches
1 dl de vin blanc sec
6 dl de bouillon de bœuf
Sel
Poivre du moulin
Noix de muscade
80 g de parmesan râpé

Préparation

Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole de bonne taille puis ajoutez l'oignon émincé et le riz. Faites suer jusqu'à ce que l'ensemble devienne translucide. Ajoutez deux tiers du bouillon, salez, poivrez, râpez dessus un peu de noix de muscade. Laissez cuire 12-15 minutes à feu doux en remuant régulièrement. Lavez les épinards, hachez-les grossièrement. Faites-les suer dans 20 g de beurre fondu. Intégrez au risotto, mélangez. Ajoutez le vin blanc ainsi que du bouillon si nécessaire, puis le parmesan. Rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts. Faites cuire à feu doux quelques minutes encore.

