

RISOTTO MANTECATO DI ROMBO E SPINACI DI SANDRA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- mezzo dado da brodo
- mezzo aglio
- sale
- vino bianco (250ml)
- prezzemolo
- paprika
- riso (300gr)
- rombo (300gr)
- pepe nero
- Spinaci in Foglia Findus (500gr)

Come si prepara

Tagliare il rombo a dadini e gli spinaci.

In una padella far rosolare uno spicchio d'aglio con l'olio. Aggiungere il rombo, gli spinaci, salare e pepare.

Bagnare con vino bianco e far evaporare.

In una casseruola mettere un filo d'olio e tostare il riso, aggiungere il brodo di pesce, precedentemente preparato facendo sciogliere mezzo dado in 500 ml di acqua, e il composto preparato.

Aggiustare di sale e pepe e aggiungere un filo d'olio. Servite guarnendo il piatto con prezzemolo tritato e una spolverata di paprika.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

ricette utenti, risotti, Risotto mantecato di rombo e spinaci, risotto rombo, risotto e spinaci

