



Tortino di riso con spinaci - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

primi piatti - spinaci - provolone - risotto

Ingredienti per 2 persone

200 gr. riso
250 gr. spinaci surgelati
100 gr. di provolone
1 misurino di brodo granulare
acqua
sale
1 aglio
2 cucchiaini di olio evo
1 po' di parmigiano

Lessare gli spinaci in acqua salata
scolarli

Nell'acqua di cottura degli spinaci

aggiungete il brodo granulare

portate a bollore e buttateci il riso che deve arrivare a 3/4 di cottura

soffriggete uno spicchio d'aglio nell'olio

aggiungete gli spinaci e un po' di sale

fate cuocere per 15 minuti

Tagliate a pezzettini il provolone

Scolate il riso conservando un po' di acqua di cottura

adesso in un contenitore mischiate il tutto (spinaci + provolone + riso + acqua di cottura poca)

versate così direttamente nella teglia e spolverate col parmigiano

coprite con carta di alluminio mettere in forno a 150* per 20 minuti

poi togliere la carta alluminio e lasciar gratinare per altri 10 minuti.