

RISOTTO VERDE AL PARMIGIANO REGGIANO

Risotto vert au parmesan

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de riz carnaroli
- 300 g d'épinards frais ou surgelés
- 100 de parmesan fraîchement râpé
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel, poivre
- Fenouil, carotte et oignon
- 1 litre de bouillon de viande

Mettez dans une casserole le fenouil, la carotte et l'oignon hachés finement, faites revenir dans l'huile et ajoutez les épinards coupés grossièrement.

Ajoutez le riz, laissez dorer quelques minutes, ajoutez une louche de bouillon puis mélangez.

Une fois que le bouillon est bien absorbé, ajoutez une nouvelle louche, mélangez afin que le riz n'attache pas et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz ait obtenu une cuisson « al dente » (15-20 mn).

Eteignez le feu et ajoutez une noix de beurre et le parmesan fraîchement râpé tout en remuant énergiquement.

Servez chaque assiette avec quelques copeaux de parmesan en décoration.