

# RISOTTO ALLO SPINACIO DI MONTAGNA E BAGOSS

## *Ingredienti per 4 persone*

300 g di riso Vialone nano

150 g di spinacio selvatico (o spinacini novelli)

1 scalogno

60 g di Bagoss

60 g di formagella fresca

20 g di pinoli

15 g di olio

Brodo vegetale, Sale e pepe

## *Preparazione*

Pulire, lavare e arrostitire lo spinacio con una noce di burro, un goccio di olio, mezzo scalogno, sale e pepe. Soffriggere l'altro scalogno tritato e tostare il riso. Poco dopo la metà cottura incorporare al riso metà dose di spinacio, togliere dal fuoco e mantecare il riso con la formagella, metà del Bagoss previsto, il burro e l'olio. Correggere di sale, versare nel piatto il risotto all'onda, guarnire con ciuffo di spinacio, Bagoss grattugiato grossolano, i pinoli tostati e pepe macinato fresco