



Risotto pauroso

Ingredienti

400 g di riso
una confezione di spinaci a cubetti
250 gr. di ricotta
noce moscata
parmigiano reggiano q.b.
burro q.b.
1 pomodoro
8 olive nere
un ciuffo di sedano

Benvenuti nel castello incantato anche il più buono verrà stregato, questa è la magia della notte e anche il più buono prenderà le botte....

Mettere gli spinaci a cubetti, ancora congelati, in un tegame dove precedentemente è stato sciolto del burro e salare. Nel frattempo lessare il riso quanto descritto sulla scatola. Una volta scolato versare nel tegame dove ci sono gli spinaci e amalgamare, unire la ricotta continuando a mescolare, la noce moscata e il parmigiano. Trasferire nei singoli piatti e decorare formando gli occhi con le fettine di pomodoro e le olive.