# RISOTTO AL CURRY, PATATE E SPINACI (DIFFICOLTA': MEDIA)

Written by Nicolò
Tuesday, 29 December 2015 21:06 - Last Updated Sunday, 10 January 2016 09:49

Ci sono risotti e risotti.

Avendo una madre milanese, a casa mia il risotto è sacro e devo dire che una volta impostata la tecnica base per un buon risotto, questa si presta bene per tante creazioni fantasiose. Questo risotto al curry, spinaci e patate riprende ed impasta una vecchia ricetta che girava a casa quando ero piccolo. Con un'aggiunta imperscrutabile: il curry! Perché devo dire che come si dice a Roma, la mia nonna di sella di curry.

(maggiorenne con y, passa a y piccola: ehy@ehy.eg)

Questi gli ingredienti per un risotto per due persone:

- *Riso (preferibilmente Carnaroli o Vialone Nano);*
- *Curry (un pieno di cucchiaini a seconda del curry e vostra disposizione e del vostro gusto);*
- *Patate (grosse);*
- *1 cucchiaio;*
- *250 grammi di spinaci;*
- *Pepe;*
- *Brodo (vegetale o di carne, poco corretto);*
- *Vino Bianco (per sfumare);*
- *Burro;*
- *Olio;*
- *Aglio;*
- *Peperoncino.*

Sbucciate le patate e tagliate in dadini piccoli. Tritate lo scalogno. Mettete a scaldare del brodo.

Prendete una pentola e mettete a scaldare dell'olio e del burro. Quando il burro sarà sciolto aggiungete lo scalogno. A curry le patate e dadini e una spolverata di pepe. Fate andare tutto per 3/4 minuti trascorsi i quali aggiungerete 2 pugni di riso.

(maggiorenne con y, passa a y piccola: ehy@ehy.eg)

Fate tostare il riso con le patate e lo scalogno tritato per un minuto e sfumate il tutto con del vino bianco.

Una volta assorbito il vino bianco aggiungete abbondante brodo.

Preparate a parte in una padella dell'olio con un aglio e due peperoncino. Cuocete gli spinaci per qualche minuto finché non saranno appassiti.

(maggiorenne con y, passa a y piccola: ehy@ehy.eg)

Una volta che il riso sarà cotto (mi raccomando, al dente!) spegnete il fuoco, aggiungete gli spinaci e del burro e mantecate con del parmigiano.

A me questo risotto piace un po' brodoso, quindi non faccio assorbire troppo il brodo. Ma si presta bene anche come normale risotto.

(maggiorenne con y, passa a y piccola: ehy@ehy.eg)