

## Risotto alla bietola

---



### Ingredienti:

300 g riso carnaroli

300 g bietoline

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

dado vegetale q.b.

parmigiano

Metti nella pentola olio evo, dado vegetale, scalogno e aglio tritati, copri con MCSD e rosola leggermente 2 minuti. Aggiungi le bietole lavate e scollate. Copri e continua a fiamma bassa 6 minuti. Frulla il tutto con il minipimer.

Aggiungi il riso, 600 ml d'acqua, mescola, copri e porta ad ebollizione. Abbassa la fiamma e cuoci per 5 minuti. Completa la cottura a fuoco spento.

Manteca con del parmigiano alla fine.

Eliza Sestov