

Risotto Verde, Bianco e Rosso

Ingredienti per 4 persone:

240 g riso carnaroli D.O.P coltivato nella zona della Baraggia

300 g di spinaci

2 peperoni rossi di Carmagnola Igp

una Robiola di Roccaverano D.O.P.

un porro

un litro circa di brodo vegetale

olio extravergine d'oliva

20 cl vino bianco secco

30 g burro

sale

Selezionare gli spinaci, tenendo le parti più tenere ed eliminare le parti più dure dei gambi. Lavarli più volte in abbondante acqua fresca.

In una pentola, portare a bollore dell'acqua salata. Sbollentare per 2 minuti gli spinaci, poi scolarli e raffreddarli immediatamente in acqua ghiacciata. Sgocciolarli e frullarli con un frullatore a immersione, fino a ottenere una crema liscia e di un verde brillante.

Lavare i peperoni, ungerli e metterli in forno a 250° C. Dopo 25 minuti, toglierli dal forno e metterli in un sacchetto alimentare e lasciarli riposare per 15 minuti. A questo punto si dovrebbero pelare con facilità. Pulirli dai semi e dai filamenti. Tagliarli a quadretti piccoli e regolari.

Tagliare la Robiola di Roccaverano a quadretti piccoli.

Pulire il porro e selezionare la parte più bianca. Tritarlo finemente e farlo appassire in una piccola padella con un filo d'olio.

In un tegame tostare il riso per 2 minuti. Bagnare con il vino bianco e unire il porro.

Continuare la cottura aggiungendo un mestolo di brodo vegetale bollente, man mano che il riso l'avrà assorbito. Mescolare continuamente.

Poco prima che il riso sarà cotto al dente, aggiungere la crema di spinaci, mescolare e mantecare con il burro.

Dividere il risotto in 4 piatti. Stenderlo in maniera uniforme. Disporre al centro di ogni porzione di risotto, la Robiola di Roccaverano. Completare con i peperoni, cercando di mantenere i colori ben distinti.

Servire immediatamente.