

### Risotto verde

Autore: La grande cucina toscana di G.Righi Parenti

Ingredienti: per 4 persone

400g di bietola - 400g di riso - 800ml di brodo vegetale per cuocere il riso

burro q.b.-parmigiano reggiano q.b.-noce moscata q.b.

È questa una preparazione semplice anche se degna della tavola più raffinata.

Si lessa circa mezzo chilogrammo di bietola. In un recipiente di coccio piuttosto capace mettiamo un bel pezzo di burro con abbondante formaggio parmigiano ad intiepidire vicino ai fornelli.

La bietola ben sgrondata la passeremo per il passaverdure ed uniremo questa poltiglia al burro ed al formaggio rimestando vigorosamente, poi aggiungeremo un pizzico di sale e noce moscata a piacere.

Intanto avremo messo al fuoco il risotto a cuocere in un po' di brodo che di volta in volta aggiungeremo sino alla quasi cottura del riso. Quando questo sarà molto vicino ad essere pronto per la tavola e quasi disugato verseremo rapidamente la bietola; assaggeremo e se necessario aggiungeremo altro formaggio o noce moscata al bisogno.

Alcune massaie cuociono semplicemente il riso in acqua leggermente salata, quindi sgrondano il riso e lo mescolano alla bietola preparata come sopra indicato. Questo secondo metodo anche se più rapido dà ottimi risultati anche se il riso non assume le qualità della ricetta sopra indicata dove, se ben lavorato, diviene meglio mantecato e più vellutato.