

2 Ιουνίου 2014

Ριζότο με αρακά, σπανάκι και Μαρσκαπόνε

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

30 γρ. βούτυρο

1/2 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

100 γρ. ρύζι ια ριζότο ή κους κους

50 κρασί λευκό ξηρό

1 κύβος κότας Knorr

50 ml. ελαιόλαδο

200 γρ. σπανάκι

170 γρ. αρακά

60 γρ. μαρσκαπόνε

Αλάτι

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Χρόνος Προετοιμασίας

Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Θα λέγαμε ότι δεν είναι ακριβώς ριζότο. Αλλά η υφή που έχει το ρύζι καθώς και ο

τρόπος που το μαγειρεύουμε σαφώς μοιάζει πολύ. Ιδανική συνταγή για χορτοφάγους.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς. Σε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά, κατάλληλο για το φούρνο. Λιώνουμε το βούτυρο και ρίχνουμε το κρεμμύδι να μαγειρευτεί μέχρι να μαλακώσει, περίπου για 3 λεπτά. Προσθέτουμε το ρύζι ή το κους κους και το κρασί. Μαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέστε 2 κούπες από το ζωμό κοτόπουλου αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Σκεπάζουμε το τηγάνι μας και το βάζουμε στο φούρνο για περίπου 15 λεπτά.

Εν τω μεταξύ σε ένα άλλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και προσθέτουμε μέσα το σπανάκι και τον αρακά ώστε να μαγειρευτούν περίπου για 2 λεπτά. Τα λαχανικά μας θα πρέπει να έχουν μαλακώσει. Πασπαλίζουμε με αλάτι και ανάλογο πιπέρι. Βγάζουμε το ριζότο μας από το φούρνο και πασπαλίζουμε από πάνω το τυρί μασκαρπόνε. Σερβίρουμε γαρνίροντας από πάνω με το σπανάκι και τον αρακά.

Πηγή: cookbox.gr