

Σπανακόρυζο

Υλικά

- 100g ρύζι καρναρόλι ή ποικιλία για ριζότο
- **45g Ζωμός Λαχανικών Premium (Κωδ. 43952)**
- **30g Σάλτσα Τυριών Premium (Κωδ. 43823)**
- 300ml νερό
- 1 κ. σ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 50g τομάτα (σε μικρούς κύβους χωρίς τα σπόρια)
- 100g τρυφερά φύλλα σπανάκι
- 2-3 κύβοι αγελαδινό βούτυρο
- 1 κ. σ. τριμμένη παρμεζάνα
- Λίγος φρέσκος άνηθος ψιλοκομμένος
- Λίγο φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- Λίγο ελαιόλαδο

Για τον αφρό φέτας

- 150g φέτα λιωμένη
- 100ml κρέμα γάλακτος
- 100ml γάλα αγελαδινό (πλήρες)

Εκτέλεση

1. Σε μικρό κατσαρολάκι, σε χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε όλα τα υλικά για τον αφρό φέτας. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα.
2. Αποσύρουμε και μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα σιφόν ζαχαροπλαστικής. Κλείνουμε προσεκτικά το καπάκι και φορτώνουμε 2 φιαλίδια (chargers). Αποθηκεύουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα.
3. Σε μικρό σκεύος προσθέτουμε το νερό και το Ζωμό Λαχανικών Premium μέχρι να πάρει βράση.
4. Σε κατσαρολάκι για ριζότο με ελάχιστο ελαιόλαδο, σοτάρουμε το ρύζι μαζί με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Όταν το ρύζι ασπρίσει προσθέτουμε σταδιακά το ζωμό ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα.
5. Όταν το ρύζι είναι σχεδόν έτοιμο, αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα φρέσκα μυρωδικά, το σπανάκι, την τομάτα, το βούτυρο και την τριμμένη παρμεζάνα. Ανακατεύουμε συνεχώς για να δέσει το ριζότο.
6. Σερβίρουμε σε πιάτο της αρεσκείας μας και γαρνίρουμε με τον αφρό της φέτας και λίγα φρέσκα φύλλα σπανάκι baby.