Ριζότο σπανάκι, γιαούρτι

Κυρίως πιάτο , Χόρτα , Μεσημεριανό , Βραδινό , Ρύζι , Γαλακτοκομικά , Σπανάκι , Θραψαθήρι , Βιδιανό



20

6 μερίδες

Συστατικά

100 γρ. ελαιόλαδο.
400 γρ. ρύζι arborio ή καρολίνα.
1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό.
2 σκελίδες σκόρδο.
100 γρ. πράσσο.
1 μεγάλο ξινόμηλο.
200 γρ. σπανάκι
1,200 γρ. νερό ή ζωμό.
1 λεμόνι.
αλατοπίπερο.
200 γρ. γιαούρτι

Εκτέλεση

- Σε μία κατσαρόλα τοποθετούμε το ελαιόλαδο μαζί με όλα τα λαχανικά και τα σωτάρουμε ελαφρώ.
- Στην συνέχεια το ρύζι και προσθέτουμε σταδιακά το νερό ή τον ζωμό μας, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Μόλις αρχίζει και τραβάει τα υγρά το ρύζι μας βάζουμε το ξινόμηλο σε μικρά καρεδάκια μαζί με τον χυμό και το ξύσμα από λεμόνι.
- Τέλος, σβήνουμε την φωτιά και ρίχνουμε το γιαούρτι και αλατοπιπερόνουμε.