



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Risotto allo zafferano:

300 Gr. riso Carnaroli
1 cipolla dorata
100 Gr. burro o midollo di manzo
1 bicchiere vino bianco secco
1 bustina di zafferano più pistilli
100 Gr. parmigiano grattugiato
1 lt. brodo di carne

Per preparare il brodo di carne, seguire la ricetta di Lisa. Una volta pronto, mantenerlo in caldo.

In una padella scaldare il burro o il midollo, quindi aggiungere la cipolla tagliata finemente e lasciarla dorare. Aggiungere il riso e farlo tostare per 3-4 minuti, mescolando costantemente. Versare quindi il vino e lasciarlo evaporare muovendo la padella senza toccare il riso.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Dopo 2 minuti siamo pronti per iniziare la cottura del riso, aggiungendo poco brodo alla volta, per circa 15 minuti. Nell'ultimo ramaiolo di brodo sciogliere la bustina di zafferano ed assaggiare valutando il punto di cottura in base ai gusti.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco ed aggiungere il restante burro e tutto il parmigiano. Mantecare il tutto e coprire la padella per 3 minuti.

Servire il risotto assicurandosi che il brodo non si sia eccessivamente ritirato, un buon risotto deve essere servito, all'onda quindi se necessario aggiungi un po' di brodo e servi subito !!
A piacere puoi guarnire con pistilli di zafferano