



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO GIALLO ZAFFERANO

blog.giallozafferano.it/cucinacantando



Ingredienti:

cipolla bianca
Olio Dante
zafferano
brodo
riso
burro
parmigiano

Preparazione:

Mettere a scaldare un filo d'olio e soffriggere la cipolla lasciandola morbida. Aggiungere quindi il riso e farlo tostare per circa 5 minuti mescolando, aggiungere quindi poco per volta il brodo portando a fine cottura il riso, aggiungendo insieme al brodo lo zafferano in bustina o in pistilli. Spegnerne il fuoco e aggiungere una noce di burro e parmigiano grattato e mescolare per mantecare. Servire ben caldo.

