



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISOTTO ZAFFERANO E FORMAGGETTA

[blog.giallozafferano.it/cucinacantando](http://blog.giallozafferano.it/cucinacantando)



### Ingredienti:

riso arborio per risotto  
alcuni pistilli di zafferano (per 4 persone, ne metto circa 14)  
1 formaggetta fresca o stagionata  
sale q.b.  
1 cipolla  
1 l brodo  
2 cucchiaini Olio evo Dante

### Preparazione:

Procedere come per ogni risotto, facendo un bel soffritto di cipolla con l'olio evo, aggiungere il riso da far tostare e poi il brodo e lo zafferano, lasciar cuocere ed insaporire, con un poco di sale. A differenza del classico risotto che a fine cottura si manteca con burro e grana grattugiato, qui si manteca con la formaggetta tagliata a pezzetti. Inoltre nel piatto di portata potete aggiungere fettine sottili dello stesso formaggio, anche per richiamare gli ingredienti utilizzati e completare in modo speciale il piatto.

