RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- RISOTTO DI BASE: - 30 g di formaggio tipo Parmigiano grattugiato - 1 cipolla - 2 cucchiai di olio extra vergine d?oliva - 320 g di riso Carnaroli - 100 ml di vino bianco secco - 700 ml brodo vegetale - 50 g di burro - 2 bustine di zafferano in polvere - o pistilli

1. Tagliare la cipolla in 4 e tritare con la funzione ESPERTO 15 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere l?olio e soffriggere usando il programma ESPERTO per 3 minuti/velocità 3/120°C. Aggiungere il riso e continuare per la tostatura 3 minuti e dopo 2 minuti aggiungere il vino.

2. Aggiungere il brodo (preparato in precedenza) e lo zafferano con il programma ESPERTO per 18 minuti/velocità 2A/100°C.

3. Aggiungere il burro ed il formaggio grattugiato e continuare per 2 minuti/velocità 2A/100°C. Attenzione: i tempi di cottura possono variare secondo la qualità del riso e delle differenti marche in commercio. Terminare la mantecatura eventualmente a mano con una spatola.

Cook Expert ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016