

RISOTTO ALLO ZAFFERANO – DOSE PER 4 PERSONE

INGREDIENTI PER IL RISOTTO:

125 g di burro

1 cipolla

350 g di riso

200 ml di vino bianco

36 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

INGREDIENTI PER IL BRODO:

1 carota

1 cipolla dorata

1 costa di sedano

1 l d'acqua

sale fino quanto basta

PREPARAZIONE:

- 1) Preparare il brodo che vi servirà poi per la cottura del riso. Tritate finemente la cipolla, dopodiché fate sciogliere, a fuoco lento, 80 g di burro facendo attenzione che non frigga, quindi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela imbiondire mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
- 2) Unire il riso. Fatelo tostare facendogli assorbire bene il burro, dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso prima con il vino, che lascerete evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente; mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri 2 mestoli. Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura.
- 3) Negli ultimi 5 minuti di cottura, sciogliete lo zafferano in poco brodo e versatelo nel riso facendolo amalgamare bene.
- 4) Una volta che il riso ha raggiunto la cottura desiderata va tolto dal fuoco e mantecato con il grana grattugiato e con il resto del burro. A questo punto assaggiate il riso e aggiustatelo eventualmente di sale: consigliamo di

effettuare questa operazione poco prima del termine della cottura, in quanto il riso viene bagnato con il brodo che è già salato di per se, quindi è meglio controllare il grado di sapidità al termine, per evitare brutte sorprese.

- 5) Prima di servirlo, è meglio lasciare riposare il risotto allo zafferano per qualche istante, in modo che possa insaporirsi ulteriormente. Spargete qualche altro filamento di zafferano sul risotto per decorare il piatto.

