

# RISOTTO ALLO ZAFFERANO



4 PERSONE



DIFFICOLTÀ  
MEDIA



10 minuti

## PROCEDIMENTO

1. Tritare finemente la cipolla e farla appassire in pentola con un filo d'olio e un po' di acqua.
2. Quando è morbida, tostarvi il riso, sfumare con il vino bianco e continuare la cottura aggiungendo il brodo di carne e mescolando in continuazione.
3. Verso metà cottura aggiungere lo zafferano sciolto in un po' di acqua.
4. Terminata la cottura, mantecare con il burro ed il parmigiano, regolare di sale e di pepe e servire.



RAFFREDDAMENTO RAPIDO

- Fresco: 1 ora  
(camera preraffreddata a 3°C)

## INGREDIENTI

300 g di riso vialone nano  
1 cipolla  
3 bustine di zafferano (o 2 cucchiaini di pistilli)  
½ bicchiere di vino bianco  
1 lt di brodo di carne  
40 g di burro  
70 g di parmigiano grattugiato  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe q.b.

## SUGGERIMENTI

Puoi cucinare fino a  $\frac{3}{4}$  di cottura il risotto e raffreddarlo subito, ancora bollente, nell'abbattitore con la funzione di raffreddamento rapido. In questo modo potrai conservarlo in frigorifero per una settimana come appena fatto. All'occorrenza non dovrai fare altro che versare il risotto in pentola e terminarne la cottura con l'aggiunta di un po' di acqua calda e con la mantecatura finale. In soli 5 minuti avrai un risotto cotto perfetto.