

PRIMI

Risotto allo Zafferano

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso vialone nano

200 gr

Caprino Cademartori

80 gr

Burro

20 gr

Zafferano

12 pistilli

Porro

1/2

Brodo vegetale

Q.b.

Formaggio grattugiato

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto allo zafferano, cominciate a lavare e pulire il porro, asciugatelo e tritatelo finemente.

In una pentola capiente fate sciogliere il burro, aggiungete il porro tritato e fatelo soffriggere qualche minuto a fuoco basso fino a quando non diventerà trasparente.

Aggiungete il riso e tostatelo per bene rigirandolo di tanto in tanto; aggiungete quindi due mestoli di brodo vegetale e continuare la cottura.

Nel frattempo mettete un po' di brodo in una tazza e aggiungete i pistilli di zafferano; fateli sciogliere lasciandoli in infusione per 20 minuti.

Quando la cottura del riso è quasi terminata, aggiungete il brodo con lo zafferano e lasciatelo ritirare un po'.

Togliete il riso dal fuoco e fate mantecare aggiungendo il Caprino Cademartori, il formaggio grattugiato e mescolate bene.

Coprite con un coperchio e lasciate quindi riposare per 2 minuti.

Impiattate e gustate il risotto allo zafferano bello caldo.