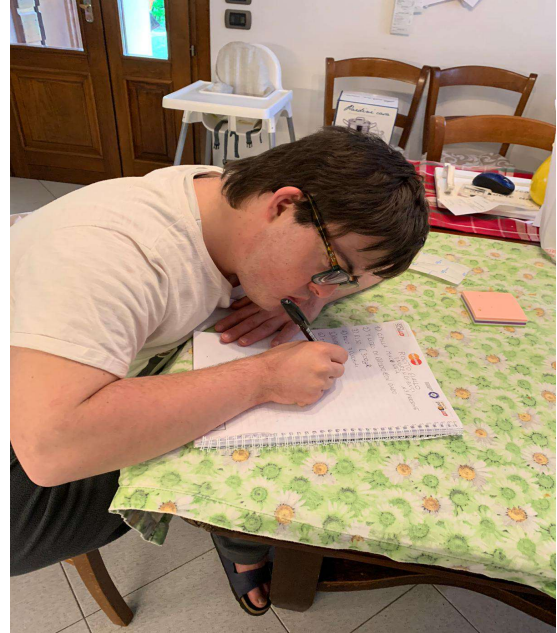


Matteo M.

Risotto giallo



Ingredienti x 3 persone

¼ cipolla tritata

1,5 di brodo col dado

riso (300gr)

olio 3 cucchiari

burro 1 pezzo 25 gr.

1,5 cucchiario di parmigiano

1 bustina di zafferano

sale

Procedimento

Soffriggere la cipolla con olio , versare il riso, mescolare tutto insieme per 2 minuti aggiungere il brodo poco a poco e girare tutto insieme finchè il riso non si cuoce (circa 20 minuti).

Prima di spegnere aggiungere lo zafferano e mescolare. Spegnere il fuoco e mettere burro e parmigiano e mescolare di nuovo.

