

PRIMI PIATTI

Risotto allo spumante e crema di piselli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 150 g di riso
- 1 bicchierino di spumante
- olio di oliva
- 1/2 cipolla
- 2 dadi
- formaggio grana
- 1 bustina di zafferano.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il brodo mettendo l'acqua in un pentolino con 2 dadi. Ecco pronto.



- 2 Preparare il risotto, mettere un po' di olio di oliva in un pentolino e la 1/2 cipolla, far soffriggere.



3 Adesso aggiungere il riso, farlo tostare e poi versarvi il bicchierino di spumante. Far

evaporare.



- 4 Versare sopra il brodo. In una tazza mettere un po' di brodo e sciogliervi lo zafferano, aggiungerlo al risotto e mescolare. Aggiungere il brodo necessario.





- 5 Far cuocere il risotto. Una volta cotto, aggiungere la crema di piselli, mescolare bene e aggiungere una bella manciata di formaggio grana, mescolare e lasciar riposare 5 minuti.





6 Ecco il piatto pronto.

