

PRIMI PIATTI

## Risotto con funghi porcini e zafferano passo-passo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Sapete che fare il risotto con funghi porcini e zafferano è davvero semplice? Un gran piatto che si presta benissimo ad essere portato a tavola anche quando ci sono occasioni importanti perché piace a tutti. Provate questa ricetta, seguite il passo passo e vedrete che successo!

### INGREDIENTI

riso ribe  
2 bustine di funghi porcini secchi  
2 bustine di zafferano  
2 pezzetti di burro  
2 dadi  
1/2 cipollina  
4-5 cucchiaini di parmigiano  
acqua.

### PREPARAZIONE

1 Mettere i funghi in ammollo con dell'acqua.



2 Preparare del brodo con i due dadi.



3 Tritare la cipolla finissima.



4 Sciogliere un pezzetto di burro in una padella e soffriggervi la cipolla.



5 Ecco il brodo.



6 Filtrare l'acqua di ammollo dei funghi.



7 Tagliare i funghi ed unirli alla padella.



8 Sfumare con un po' di acqua di funghi e brodo.





9 Unire il riso.



10 Coprirlo con il brodo e l'acqua di funghi.



11 Lasciar cuocere, intanto grattugiare il parmigiano.





**12** Quando il riso ha raggiunto il giusto grado di cottura, aggiungere le due bustine di zafferano e mescolare.



**13** Mantecare con burro e parmigiano.





Ricetta per 4 persone.

NOTE