

PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 40 MINUTI PER LA PREPARAZIONE E LA COTTURA DEL BRODO



Il **risotto allo zafferano**, con il suo **colore dorato** e il suo **sapore inconfondibile**, è una ricetta famosissima della cucina italiana. Spesso confuso con il [risotto alla milanese](#), questo risotto è in realtà una variante di quello alla milanese, molto più semplice e adatta anche a chi segue una dieta vegetariana.

Oltre al rinomato **risotto alla milanese**, esistono infatti diverse declinazioni di questo piatto che meritano di essere cucinate, il **risotto allo zafferano** è una di queste, a noi piace in modo particolare per

la sua **semplicità e genuinità**.

Se ti abbiamo incuriosito, **prova la nostra ricetta completa con un dettagliato passo passo fotografico**, cucina e porta in tavola un delizioso risotto allo zafferano per la gioia della tua famiglia.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Riso alla cantonese](#)

[Risotto agli asparagi](#)

[Risotto porri e zafferano](#)

[Risotto ai funghi misti](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

COSA SERVE PER CUCINARE IL RISOTTO

ALLO ZAFFERANO

BRODO VEGETALE 1 l

RISO CARNAROLI 320 gr

VINO BIANCO SECCO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

ZAFFERANO 2 bustine

SCALOGNO 1

SALE

COSA SERVE PER FARE IL BRODO

VEGETALE

ACQUA 1,5 l

COSTA DI SEDANO 1

CAROTA 1

CIPOLLA BIANCA 1

SALE GROSSO

COME SI PREPARA IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO

1 Se non lo hai già pronto, inizia a cucinare il brodo di verdure che ti servirà per cuocere il risotto allo zafferano: lava e monda le verdure, quindi pela la cipolla e sciacquala, infine dividila in 4 parti. Pela e spunta la carota, sciacquala e dividila in 3 pezzi, lava anche la costa di sedano.

In una pentola metti l'acqua e aggiungi la verdura pulita, accendi il fuoco e fai cuocere. Appena il brodo sfiorerà il bollore abbassa la fiamma e lascia cuocere per 30 minuti.



2 Pela, lava e trita finemente lo scalogno. In un'ampia padella fai tostare per qualche minuto il riso senza aggiungere nessun condimento. Trasferisci il riso tostato in una ciotola. Nella stessa padella versa l'olio e, non appena si sarà scaldato, unisci il trito di scalogno.





3 Quando lo scalogno si sarà rosolato aggiungi il riso, mescola per un paio di minuti in modo che tutti i chicchi risultino traslucidi. Sfuma con il vino bianco, mescola e lascia evaporare la parte alcolica. Insaporisci con il sale e versa un paio di mestoli di brodo vegetale bollente, prosegui la cottura a fiamma dolce, aspetta che il riso assorba il brodo, poi potrai proseguire con l'aggiunta di altro brodo.





- 4 In una ciotolina sciogli lo zafferano con un mestolo di brodo caldo, quando il risotto avrà quasi raggiunto la completa cottura aggiungi lo zafferano mescolato al brodo. Porta a cottura il risotto e poi spegni il fuoco. Manteca il risotto allo zafferano con un po' di olio extravergine di oliva, aspetta un paio di minuti e poi servi in tavola.



