

PRIMI PIATTI

Risotto con salsiccia e zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 5 MINUTI DI RIPOSO



Prova il risotto con salsiccia e zafferano, un primo piatto ricco di sapore, perfetto per chi cerca una ricetta semplice ma dal gusto deciso.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL RISOTTO CON SALSICCIA E ZAFFERANO

RISO CARNAROLI 320 gr

SALSICCIA DI MAIALE 300 gr

ZAFFERANO 2 bustine

BURRO 40 gr

BRODO VEGETALE

CIPOLLA piccola - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE IL RISOTTO CON SALSICCIA E ZAFFERANO

- 1 Prepariamo il **risotto con salsiccia e zafferano**: versa un giro d'olio evo in una casseruola capiente e fai imbiondire dolcemente mezza cipolla, precedentemente sbucciata e tagliata a pezzi. Togli il budello e sbriciola la salsiccia, uniscila nel tegame e falla rosolare a

fuoco dolce, mescolando con un cucchiaino di legno.





- 2 Quando la salsiccia si sarà rosolata in modo uniforme, aggiungi il riso e mescolalo a fiamma bassa per tostarlo e farlo insaporire dal condimento, quando i chicchi saranno diventati trasparenti e lucidi unisci un mestolo o due di brodo, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.





3 Versa lo zafferano e mescola ancora, aggiungi altro brodo caldo ogni volta che il mestolo precedente è quasi asciugato, continua così fino a terminare la cottura. Spegni la fiamma e unisci il burro





4 Manteca il risotto amalgamando bene il burro fino a completo assorbimento, fai riposare

5 minuti e impiatta ben caldo



RISOTTO CON SALSICCIA E ZAFFERANO: UN PIATTO CREMOSO E RICCO
DI SAPORE

Il risotto con salsiccia e zafferano è un piatto ricco e cremoso, perfetto per chi ama i sapori intensi e avvolgenti. In questa ricetta, la salsiccia, saporita e gustosa, si unisce al delicato aroma dello zafferano, creando un equilibrio perfetto di sapori. Il risultato è un **risotto cremoso**, dove la dolcezza dello zafferano si fonde con la sapidità della salsiccia, per un primo piatto che conquisterà tutti. Ideale per una cena in famiglia o un pranzo con amici, questo risotto è facile da preparare e pronto in pochi semplici passaggi.

COME CONSERVARE IL RISOTTO CON SALSICCIA E ZAFFERANO

Il risotto con salsiccia e zafferano può essere conservato in frigorifero per 1-2 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Per riscaldarlo, ti consiglio di aggiungere un po' di brodo caldo o acqua durante la fase di riscaldamento, in modo da mantenere la consistenza cremosa e non farlo seccare. È meglio evitare di riscaldarlo al microonde, poiché potrebbe perdere la sua consistenza cremosa. **Se preferisci, puoi anche congelare il risotto, ma tieni presente che la sua consistenza potrebbe cambiare leggermente una volta scongelato.**

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare la salsiccia avanzata in altre ricette come una pasta al ragù di salsiccia o aggiungerla a una frittata per un tocco saporito. Se ti avanza del risotto, puoi trasformarlo in gustosi arancini: basta formare delle palline di risotto, passarle nel pangrattato e friggerle fino a doratura. Puoi anche usare lo zafferano in altre preparazioni, come una pasta allo zafferano o per aromatizzare una vellutata. **In questo modo, potrai sfruttare al meglio tutti gli ingredienti e creare nuovi piatti gustosi.**