

PRIMI PIATTI

# Risotto ai carciofi e zafferano

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Risotto ai **carciofi** e **zafferano**: un primo piatto da invito! Il sapore dei carciofi si sposa benissimo con l'aroma ricercato dello zafferano. Il risotto ai carciofi e zafferano inoltre è semplice da preparare, e con la nostra videoricetta sarà davvero un gioco da ragazzi! Un primo perfetto, sano ed equilibrato ideale nei giorni primaverali o perché no anche per il menù di Pasqua. Se volete abbinarci un gran bel secondo, vi proponiamo la ricetta delle [costine di agnello](#), buonissime!

## INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr

CARCIOFI 4

ZAFFERANO bustine - 2

BURRO 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 3  
cucchiari da tavola

BRODO VEGETALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più legnose, divideteli a metà, rimuovete la peluria interna ed affettateli finemente.

Trasferiteli in una ciotola con dell'acqua acidula per evitare che diventino neri ossidandosi.



- 2 Versate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungeteci uno spicchio d'aglio che lascerete in camicia e lasciate che prenda calore.



- 3 Scolate i carciofi, asciugateli bene e aggiungeteli in padella e lasciateli saltare finché non si siano leggermente ammorbiditi e siano diventati di un colore dorato.



4 A fine cottura salateli, eliminate l'aglio e traferiteli in una ciotola.



5 Prendete una casseruola, fatevi scaldare una noce di burro con un filo di olio ed unite il riso per farlo tostare.





6 Quando il riso diventa di una colore traslucido, aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprirlo.



7 Aggiungete lo zafferano e proseguite la cottura.



8 A metà cottura aggiungete un po' di carciofi e un mestolo di brodo vegetale.



- 9 Terminata la cottura, spostate la casseruola dal fuoco e mantecate il riso con un noce di burro e un po' di parmigiano grattugiato.



- 10 Pepate il riso e servite aggiungete i restanti carciofi e una spolverata di parmigiano.



CONSIGLIO