

PRIMI PIATTI

Risotto allo spumante e crema di piselli

di: *rosel*

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.



