

PRIMI PIATTI

Risotto con funghi porcini e zafferano passo-passo

di: *Nancy90*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



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.

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!

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.





NOTE