

PRIMI PIATTI

# Risotto funghi porcini e zafferano

di: *monica2158*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

300 g di riso  
500 g di funghi porcini  
200 ml di panna  
1 bustina di zafferano  
1 cipolla  
1 noce di burro  
sale  
pepe  
2 l di brodo.

## PREPARAZIONE

**1** Rosolare la cipolla tritata nel burro.



2 Aggiungere i funghi tagliati a fette e portare a cottura.



3 Unire il riso e farlo tostare.



4 Sfumare con il vino bianco e fare evaporare.



5 Aggiungere, continuando sempre a mescolare, un mestolo di brodo alla volta, aggiungendone un'altro solo quando il precedente è stato assorbito.





6 A cottura quasi ultimata, mantecare con la panna e aggiungere lo zafferano.





7 Far riposare un paio di minuti e servire.

