

PRIMI PIATTI

Risotto porri e zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

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



Il **risotto porri e zafferano** è una ricetta davvero **gustosa**, semplice e veloce che si prepara con facilità, anche se sei alle prime armi in cucina. Ti serve del buon [brodo vegetale](#) che, **per velocizzare la preparazione** del risotto porri e zafferano, **ti consigliamo di preparare in anticipo**. Al momento di cucinare il [risotto](#) non farai altro che riportare a bollore il brodo prima di utilizzarlo.

La ricetta del risotto porri e zafferano è perfetta per **quando hai voglia di un buon risotto senza impazzire troppo in cucina**, il sapore delicato del porro si sposa benissimo con quello particolare dello zafferano.

Segui la nostra ricetta con passo passo dettagliato e assaggia anche tu il risotto porri e zafferano, un piatto caldo che a noi è sempre piaciuto tantissimo!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Risotto con i broccoli](#)

[Risotto zucchine e funghi champignon](#)

[Risotto alla zucca light](#)

[Risotto agli asparagi](#)

[Risotto al salmone](#)

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr

PORRO 1

ZAFFERANO 1 bustina

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO

BRODO VEGETALE 1 l

PREPARAZIONE

- 1** Lava e monda il porro, poi taglialo a rondelle, mettilo in una padella con l'olio, un pizzico di sale e un mestolo di acqua, fallo stufare per qualche minuto, fino a che l'acqua non si sarà ritirata.
- 2** In un tegame adatto per cuocere il risotto, metti un cucchiaio di olio e fallo scaldare, aggiungi il riso all'olio e fallo tostare fino a che non diventa traslucido. A questo punto aggiungi via via il brodo vegetale bollente, come si fa per tutte le preparazioni dei risotti.
- 3** Tenendo d'occhio i tempi di cottura del riso indicati sulla confezione, porta a cottura aggiungendo brodo fino a che il mestolo precedente non è tutto assorbito. Nell'ultimo mestolo di brodo sciogli lo zafferano e aggiungilo al risotto. Quando anche questo ultimo

mestolo di brodo si sarà assorbito spegni la fiamma sotto al tegame e mantecalo con del parmigiano reggiano grattugiato. Aspetta un paio di minuti prima di servire in tavola.