

RISO ORO E ZAFFERANO

INGREDIENTI (per 4 persone)

15 g di cipolla
19 cl di vino bianco
4,5 cl di aceto di vino bianco
160 g di burro
280 g di riso Carnaroli
1 lt di brodo di pollo leggero
2 g di stimmi di zafferano
20 g di parmigiano grattugiato (a piacimento)
4 foglie d'oro



PREPARAZIONE

In una casseruola cuocete 15 g di cipolla tritata finemente in 15 cl di vino bianco e 4,5 cl di aceto fino a che la parte alcolica non è evaporata, lasciando solo la parte acida. Aggiungete 100 gr di burro in crema e mescolate, ottenendo un burro cosiddetto acido.

Filtrate il burro attraverso un passino per eliminare i resti della cipolla. Compattate il tutto e lasciate raffreddare in frigo per almeno un'ora.

In una casseruola di rame tostate il riso con 60 g di burro per un minuto. Bagnate con 4 cl di vino bianco e lasciate evaporare. Versare il brodo bollente e aggiungete gli stimmi di zafferano. Fate cuocere per 18 minuti. Mescolare di tanto in tanto e, una volta terminata la cottura, mantecate 40 g di burro acido e, a piacere, con il parmigiano.

Versate il riso nel piatto e aggiungete la foglia d'oro, che potrete acquistare nelle migliori gastronomie o in numerosi e-commerce on-line. Io l'acquisto su Amazon.