

RISO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 pizzico di zafferano,
- sale,
- pepe,
- 100 cl di acqua,
- 60 g di formaggio grattugiato,
- 100 g di funghi.

Tritate la cipolla e doratela nel burro e nell'olio.

Aggiungete il riso e bagnate con un bicchiere d'acqua bollente; mescolate di continuo.

Ogni volta che il riso avrà assorbito l'acqua, aggiungetene un altro bicchiere.

A metà cottura aggiungete: pepe, sale e zafferano.

Quando il riso sarà quasi cotto, aggiungete i funghi tritati e il parmigiano grattugiato, mescolando il tutto.