RISO CON LO ZAFFERANO

I	Inaredienti	ner 4	nersone
	Hurculenti	PCIT	persone

- 500 g di riso,
- 100 g di midollo di bue,
- 1 cipolla,
- 100 cl di brodo,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- sale.

Far soffriggere nell'olio la cipolla e il midollo di bue tritato, aggiungere il riso e far insaporire mescolando. Unire il vino, lo zafferano sciolto in poco brodo e portare a cottura diluendo con il brodo. Regolare di sale e servire.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 2 May, 2024, 11:21