RISOTTO AL MARSALA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- cipolla,
- olio d'oliva,
- burro,
- 4 cucchiaini di vino marsala secco,
- 125 cl di brodo di carne,
- 1 bustina di zafferano,
- sale,
- formaggio emmenthal,
- formaggio grana.

Far tostare in un trito di cipolla, olio e burro il riso, spruzzarlo con il marsala e fare evaporare.

Portare il riso a cottura unendo poco per volta il brodo.

A fine cottura diluire nell'ultimo mestolo di brodo lo zafferano e mantecare il riso con emmenthal e grana grattugiati.