

RISOTTO AL PROFUMO DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1/2 cipolla,
- 30 g di burro,
- 1 limone,
- 1 bustina di zafferano,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Portate a ebollizione il brodo.

Sbucciate, lavate e tritate finemente la cipolla.

Grattugiate la buccia di limone (soltanto la parte gialla), spremetene il succo e tenetelo da parte.

In una casseruola fate scaldare 20 g di burro con la cipolla e lasciatela appassire senza farla colorire.

Aggiungete il riso, fatelo tostare per 2 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno; versatevi il succo di limone e, poco alla volta, il brodo bollente.

Continuate la cottura per 15-18 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.

A metà cottura aggiungete lo zafferano sciolto in poco brodo bollente.

A fine cottura togliete la casseruola dal fuoco e cospargete il risotto con la buccia di limone grattugiata e un pizzico di pepe appena macinato e sale; aggiungete poi il burro rimasto e mescolate.

Fate riposare il risotto per 2 minuti e servitelo ben caldo.