

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso per risotti,
- 100 cl di acqua,
- 2 bustine di zafferano,
- 2 dadi per brodo,
- cipolla,
- vino bianco da cucina.

Nella pentola a pressione far rosolare la cipolla tagliuzzata con un po' di margarina o burro, quando sarà imbiondita aggiungere il riso e un bicchiere di vino, e lasciare insaporire per qualche minuto.

Aggiungere l'acqua, mettere i due dadi e lo zafferano.

Chiudere la pentola a pressione, quando fischia abbassare il fuoco al minimo e cuocere per 5 minuti.

A fine cottura lasciare riposare 2 minuti.

Mettere burro e formaggio, e servire (se fosse troppo al dente oppure troppo liquido farlo cuocere ancora un po' senza coperchio).

Per un numero diverso di persone le dosi standard sono: 1/2 dado ogni etto di riso 250 ml. di acqua ogni etto di riso Il resto a occhio.