

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 melanzana,
- 1 bustina di zafferano,
- 20 g di midollo di bue,
- 1/2 cipolla,
- vino rosso,
- 125 cl di brodo,
- formaggio grana,
- burro,
- poco olio d'oliva.

Cuocere a fuoco basso per qualche minuto la melanzana a dadini con 40 g di burro, poco olio e la cipolla ad anelli. Rosolarvi il midollo, unire il riso, bagnare con il vino e far evaporare. Sciogliere lo zafferano in poco brodo e unirlo al riso, quindi portare a cottura unendo, poco per volta, il brodo bollente. Infine incorporare una noce di burro e il grana.