

RISOTTO GIALLO ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 mazzetti di rucola,
- 125 cl di brodo,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro,
- sale.

Sciogliete 30 g di burro in una casseruola e rosolatevi la cipolla tritata.

Versate il riso, bagnate con il vino e quando questo sarà evaporato aggiungete la rucola a pezzetti e lo zafferano diluito in un po' di brodo.

Cuocete il risotto bagnandolo poco alla volta con il brodo caldo.

Via dal fuoco mantecate il risotto con il burro morbido rimasto e il parmigiano.

Lasciate riposare un minuto prima di servire.