

CANNAMELA

Risotto alla milanese



Ingredienti

- 280g riso Carnaroli
- 40g cipolla
- 50g burro
- 50g Grana Padano grattugiato
- 2 bustine zafferano risodoro CANNAMELA
- qb brodo di carne
- sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
413.75*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Imbiondire la cipolla tritata finissima nella metà del burro.
- 2 Unirvi il riso e tostare un momento.
- 3 Bagnare il riso con il brodo caldo.
- 4 Salare e portare avanti la cottura aggiungendo gradualmente il brodo caldo.
- 5 Riempire una ciotola di brodo caldo e porvi lo zafferano risodoro CANNAMELA.
- 6 Circa a metà cottura unire al riso lo zafferano risodoro CANNAMELA sciolto nel brodo caldo.
- 7 Completare la cottura del riso mantecando con il burro restante e il formaggio grattugiato.
- 8 Servire subito.