

Risotto classico

Per 4 persone



Suggerimento

Alla fine della cottura unire al risotto una bustina di zafferano.

Ingredienti

1 C di burro	<input checked="" type="checkbox"/>		
1 cipolla sminuzzata finemente	<input type="checkbox"/>	1 ½ c di brodo liofilizzato (pasta o polvere)	<input type="checkbox"/>
1 spicchio d'aglio	<input type="checkbox"/>	50 g di mascarpone svizzero	<input type="checkbox"/>
250 g di riso per risotto (ad es. Carnaroli)	<input type="checkbox"/>	50 g di Sbrinz DOP grattugiato	<input type="checkbox"/>
8 dl d'acqua	<input type="checkbox"/>		



Ciclo 3

Preparazione



- 1 Imbiondire la cipolla nel burro. Aggiungere lo spicchio d'aglio pressato e continuare a stufare.



- 2 Versare il riso a pioggia, rimestare fino a quando i chicchi diventano traslucidi.



- 3 Aggiungere l'acqua e continuare la cottura fino alla soglia dell'ebollizione. Aggiungere il brodo liofilizzato. Cuocere a fuoco medio 18-20 minuti, rimestando di tanto in tanto.



- 4 Prima di servire, unire al risotto il mascarpone e lo Sbrinz DOP grattugiato.