



CUCINA CON NOI!

# Risotto allo zafferano con Misto Benessere

## INGREDIENTI

280 g di riso per risotti

---

40 g di Cipolla Orogel

---

50 g di Parmigiano grattugiato

---

brodo vegetale q.b.

---

250 g di Misto Benessere Orogel

---

olio extravergine di oliva

---

2 bustine di zafferano

---

sale e pepe

---



30



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

1

Lasciare appassire la cipolla tritata in due cucchiari d'olio. Unire poi il riso, tostarlo un momento, quindi bagnarlo con un mestolino di brodo. Salare, pepare e portare avanti la cottura per 5 minuti aggiungendo brodo.

2

Aggiungere il Misto Benessere e lo zafferano diluito in un bicchiere di brodo.

3

A cottura quasi completata mantecare il riso con l'olio rimasto e il Parmigiano grattugiato.

