



CUCINA CON NOI!

# Risotto alle carote e zafferano

Il risotto è uno di quei piatti perfetti per ogni occasione. Oggi vi proponiamo il risotto alle carote e zafferano, una ricetta delicata ma allo stesso tempo molto molto saporita!

## INGREDIENTI

320 g di riso carnaroli

---

200 g di Carote a Fette Orogel

---

80 ml di vino

---

1 lt di brodo vegetale

---

mezza cipolla

---

burro q.b.

---

Parmigiano Reggiano grattugiato

---



45



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Tagliare la cipolla a dadini e soffriggere nell'olio. Aggiungere il riso, tostare bene e poi sfumare con il vino. Fatto questo iniziare ad aggiungere il brodo vegetale. Lasciare cuocere girando spesso.
- 2 Nel frattempo cuocere qualche minuto le carote in padella e tagliarle a dadini.
- 3 A metà cottura aggiungere lo zafferano e le carote e continuare a cuocere mescolando.
- 4 Una volta pronto mantecare con il burro freddo e il parmigiano.

