

Risotto Ai Fiori Di Zucca

Soffriggere la cipolla tritata e 2-3 dei fiori di zucca a pezzetti. Unire il riso e portare a cottura con il brodo. Poco prima di togliere dal fuoco unire lo zafferano e il burro. Nel frattempo fare una pastella con l'uovo, la farina e l'acqua. Passare i rimanenti fiori di zucca nella pastella, friggerli e servirli con il risotto.

Ingredienti

350 G Riso
Olio D'oliva
Burro
1 Cipolla
Zafferano
Brodo Di Dado
500 G Fiori Di Zucca
1 Uovo
2 Cucchiari Farina
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.