

# Risotto Ai Moscardini

Mondare, lavare e tagliare a pezzi i moscardini. Scaldare in una casseruola l'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato e quando sar? dorato, toglierlo, unendo il prezzemolo, i moscardini e lasciarli rosolare, mescolando. Aggiungere il riso e far insaporire, sempre mescolando. Bagnare con il vino, farlo evaporare e poi unire 1 mestolo di brodo e lo zafferano. Cuocere il risotto, unendo ancora brodo caldo. Salare e pepare.

## Ingredienti

200 G Moscardini  
1 Spicchio Aglio  
Prezzemolo Tritato  
Olio D'oliva Extra-vergine  
400 G Riso  
Vino Bianco  
1 Mestolo Brodo Di Verdure  
1 Bustina Zafferano  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 55 minuti.