

Risotto Ai Porri

In una pentola fate scaldare il brodo. Nel frattempo, ponete in un'altra casseruola metà del burro e lasciatevi colorire i porri finemente tritati. Quando i porri cominceranno a dorare, unite a pioggia il riso, mescolate e fatelo tostare. Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare a fuoco vivace. Aggiungete un mestolo di brodo caldo. Lasciatelo assorbire e poi unite, a mano a mano, il brodo caldo necessario e mescolate ripetutamente facendolo assorbire ogni volta. A circa metà cottura, aggiungete lo zafferano diluito in mezzo mestolo di brodo. Quando il riso sarà cotto, regolate di sale, spegnete il fuoco e mantecate con il formaggio grattugiato. Fate sciogliere in un tegamino il burro rimasto, profumandolo con le foglie di salvia e incorporatelo al risotto. Mescolate, lasciate riposare un paio di minuti, quindi servite. Il risotto coi porri va presentato all'onda, ben caldo, e di colore spiccatamente giallo, senza lesinare con lo zafferano.

Ingredienti

300 G Riso
50 G Burro
3 Porri Grandi
150 Cl Brodo
1/2 Bicchiere Vino Bianco
1 Bustina Zafferano
2 Foglioline Salvia
50 G Formaggio Grana Grattugiato
Sale

Note

Preparazione: 40 minuti.