

Risotto

Tritate sottilmente la cipolla e fatela appassire in un tegame con alcuni cucchiari di olio, quindi unite il riso e fatelo tostare a fuoco vivace, poi bagnatelo con il vino bianco e fate evaporare. Continuate nella cottura del risotto bagnando con il brodo vegetale caldo, a mano a mano che il liquido viene assorbito. A fine cottura diluite lo zafferano con un mestolino di brodo e unitelo al riso insieme con i peperoni che avrete lavati, tagliati a dadini e messi a stufare per 15 minuti con qualche cucchiario di olio d'oliva e 1/2 mestolino di brodo. Mescolate bene e portate in tavola.

Ingredienti

350 G Riso
150 Cl Brodo Vegetale
2 Bustine Zafferano
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
1 Cipolla
1 Peperone Verde
1 Peperone Rosso
Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.