

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FIORI DI ZUCCA E SPECK CROCCANTE



RICE

TTA PER 5 PERSONE

500 g di riso carnaroli
75 g di burro
75 g di parmigiano reggiano
1/2 cipolla bianca
olio extravergine di oliva
2 bustine di zafferano
1 litro di brodo vegetale
200 g di speck
10 fiori di zucca
sale q.b.
pepe nero q.b.
1/2 bicchiere di vino bianco

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo un giro d'olio evo e facciamo rosolare lo speck tagliato a julienne. Fatto questo lo solleviamo e nel fondo di cottura adagiamo la cipolla tritata, la facciamo rosolare coprendo sempre con MC.

A questo punto mettiamo dentro il riso ,lo tostiamo girandolo di tanto in tanto, e versiamo il vino bianco facendolo evaporare del tutto. Fatto ciò versiamo dentro il brodo, aggiustiamo di sale e pepe nero, e copriamo con MC. Facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando il brodo non arriva a bollore, quindi abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 10 minuti.

Trascorso il tempo mettiamo dentro lo zafferano, i fiori di zucca tagliati a julienne, mescoliamo, copriamo e facciamo continuare la cottura per altri 5 minuti. A questo punto mantechiamo il riso con il burro ed il parmigiano reggiano, lasciamo in auto cottura per 2 minuti, impiattiamo e decoriamo a piacere.

Paolo Fugali