

Risotto con gamberi e zafferano



Ingredienti:

1 tazza grande di riso
200 g gamberi surgelati
1 bustina zafferano
60 g burro

2 tazze grandi brodo di pesce o acqua

Mettete nella pentola di terracotta il burro. Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta solo quanto serve per sciogliere il burro. Unite le code di gambero surgelate ed il riso.



Mescolate, coprite e usate fiamma alta per 10 minuti. Mescolate 2 volte in questo intervallo. Unite il brodo o l'acqua bollente e sale.



Mescolate pochissimo, coprite e proseguite a fiamma bassa per 10 minuti senza più mescolare. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti per finire la cottura del riso (cottura del riso in questo caso è di 15 minuti). Sciogliete lo zafferano con pochissima acqua e aggiungete al risotto.



Mescolate velocemente, coprite e lasciate riposare 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.