

Risotto salsiccia e zafferano



Ingredienti:

300 g riso carnaroli

8 salsicce

1 cipolla

1 bustina zafferano

1/2 bicchiere vino bianco

50 g burro

parmigiano reggiano

sale

Mettete nella pentola la cipolla tritata, 1 cucchiaio d'olio di oliva e la salsiccia a pezzetti.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta, fornello medio, circa 10 minuti. Sfumate con il vino bianco senza alzare il coperchio e continuate a fiamma alta 1 minuto.

Aggiungete il riso, il sale e 700 ml d'acqua fredda. Mescolate.



Continuate a fiamma alta finché fuoriescono i vapori, poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. 2 minuti prima di spegnere aggiungete lo zafferano sciolto in 1 cucchiaio d'acqua e mescolate. Proseguite con la cottura per i 2 minuti restanti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto. Alzate il coperchio e mantecate con burro e parmigiano.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.