re.garum

RICETTARIO · PRIMI

20 min | 2 porzioni | Senza glutine

Risotto allo zafferano

Solo acqua e re.garum Brodo: zero ansia da risotto.



INGREDIENTI

- 200 g riso Carnaroli
- 50 g vino bianco
- 2 bustine di zafferano
- 600 ml acqua calda
- 40 g mascarpone
- 40 g burro freddo
- 50 g re.garum Brodo

Contiene: latte, solfiti

PROCEDIMENTO

1. Sciogli lo zafferano nel vino almeno 2 ore prima.
2. Tosta il riso in pentola senza niente, finché scotta al tatto. (2 min)
3. Versa il vino con lo zafferano e lascia evaporare.
4. Copri il riso con acqua calda e cuoci, aggiungendone quando si asciuga. (14 min)
5. Togli dal fuoco: aggiungi mascarpone, burro e re.garum Brodo.
6. Mescola energicamente finché è cremoso e lucido. Servi subito.

Il consiglio: Lascia il risotto un po' all'onda prima di mantecare: dopo si asciuga ancora.

Versione chef: Tostatura a secco, cottura in acqua bollente con l'8% di re.garum Brodo sul liquido totale. Mantecatura con burro acido al posto del mascarpone.