



Elvea, festa all'italiana

Risotto Sardo



ingredienten voor 6 Persone

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 8 dl de | brodo |
| 1 | ajunen |
| 6 cucchiari da tavola di | olio d'oliva |
| 300 g di | carne tritata (magra) |
| 300 g di | riso da risotto |
| 690 g di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 1 cucchiari da tavola di | zafferano |
| 2 cucchiari da tavola di | burro |
| 60 g di | pecorino |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

- Scalda il brodo fino a raggiungere quasi l'ebollizione.
- Sbuccia e taglia finemente la cipolla, falla soffriggere nell'olio.
- Aggiungi la carne e fai cuocere mescolando continuamente.
- Aggiungi il riso e il vino e fai cuocere per 2 minuti.
- Aggiungi lo zafferano e la Passata e fai cuocere a fiamma bassa.
- Aggiungi poi, mescolando continuamente, il brodo, mestolo per mestolo, fino a quando il riso è cotto.
- Togli la padella dal fuoco, aggiungi mescolando il burro e completa con il pecorino grattugiato.

