



Elvea, festa all'italiana

Risotto Sardo



ingredienten voor 6 Persone

8 dl de	brodo
1	ajunen
6 cucchiaini 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 cucchiaini da tavola di	zafferano
2 cucchiaini 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.

