

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

risotto giallo con mandorle

Strawberry · Thursday, March 12th, 2015

- Ingredienti:(4 persone)400gr riso carnaroli
- 40gr burro
- 1 scalogno
- un bicchiere vino bianco
- un litro circa di brodo vegetale
- 0,15gr zafferano
- 4 cucchiari mandorle tostate
- 2 cucchiari olio d'oliva
- 4 fette di baguette
- 40gr parmigiano grattugiato
- alcune foglie di timo
- sale

Preparazione:

In un tegame, disponete metà del burro insieme allo scalogno tritato, soffriggete, unite il riso, sfumate con il vino, quando sarà evaporato, aggiungete un mestolo di brodo vegetale e lo zafferano, mescolate e cuicete aggiungendo man mano il brodo caldo finchè il riso sarà cotto ma al dente. Intanto in una padella senza grassi aggiunti, mettete a tostare le mandorle, toglietele dal fuoco e tritatele grossolanamente, nella stessa padella delle mandorle, versate un filo di olio e frigate le fette di baguette fatte a pezzi e fatele scolare su carta assorbente. Tolto dal fuoco il riso, unite il rimanente burro, il parmigiano, sale se serve. Servite nei piatti con mandorle e timo.

This entry was posted on Thursday, March 12th, 2015 at 8:27 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

