



Wino Toskanii

Risotto z serem Asiago i szafranem (Risotto al formaggio Asiago e Zafferano)

Składniki na 3 osoby:

- 300 g ryżu do risotto
- 30 g masła
- łyżka oliwy z oliwek
- 1/2 cebuli
- 0,1 g szafranu
- 125 ml białego, wytrawnego wina
- 125 g sera Asiago D.O.P.
- 2 łyżki startego sera Parmigiano Reggiano
- 1 litr bulionu warzywnego
- posiekana natka pietruszki

Przygotowanie:

Posiekaj drobno cebulę i wrzuć na patelnię z lekko rozgrzaną oliwą i smaż, aż stanie się szklista. Następnie dodaj ryż i smaż go przez około 5 minut, mieszając drewnianą łyżką. Dolej białego wina a po jego odparowaniu dodawaj stopniowo bulion, od czasu do czasu mieszając. W międzyczasie pokrój Asiago w drobną kostkę. Rozpuść szafran w filiżance w gorącej wodzie i dodaj go do ryżu. Gdy ryż będzie ugotowany al dente wyłącz palnik, dodaj ser Asiago i energicznie wymieszaj, aby dobrze się stopił, po czym dodaj dwie łyżki startego parmezanu oraz masło i całość ponownie wymieszaj. Rozłóż risotto na talerze, posyp posiekaną świeżą natką pietruszki i postaw na stole miseczkę z resztą Parmigiano Reggiano, aby każdy mógł go sobie dodać w miarę upodobań.