



RISO ZAFFERANO CON SCALOGNO PISELLI E CAROTINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE CIRCA

350 gr DI RISO PARBOILED
1 BUSTINA DI ZAFFERANO
2 /3 SCALOGNI PICCOLI
300 gr DI PISELLI
3 CAROTE GRANDI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Q.B.
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:

Mettiamo sul fuoco l'acqua con un po' di sale per cuocere il riso.
Laviamo e sbucciamo le carote e lo scalogno e sminuzziamoli in un mixer da cucina. In una casseruola mettiamo a scaldare un po' di olio, versiamo il composto di carote e scalogno, lasciamo insaporire per 10 minuti circa e poi aggiungiamo i piselli un po' di sale e acqua sufficiente a coprire il tutto. Lasciamo cuocere a fuoco basso anche per mezz'ora in modo che i sapori si amalgamino per bene. Nel frattempo cuociamo il riso e in un pentolino mettiamo a scaldare un po' di acqua dove poter sciogliere lo zafferano. Scoliamo il riso, aggiungiamo prima lo zafferano mescolando per bene e poi il condimento. Lasciamo riposare per 10 minuti o anche più.....questo riso è buono anche tiepido!!!! Ora non mi resta che augurarvi.....

BUON APPETITO!