



Bimby: Risotto giallo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

500 gr. riso, 80 gr. burro, ½ cipolla, 10 cl. Vino, 110 cl. Acqua, 1 cucchiaino dado Bimby, 1 bustina zafferano, 40 gr. parmigiano grattugiato, sale
Inserisci nel boccale metà burro e la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla, inserisci il riso: 1 minuto temperatura 100 velocità 1 e unisci il vino: 1 minuto a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi ora 100 cl di acqua, il dado e cuoci per 14 minuti a temperatura 100 velocità 1. 2 minuti prima del termine, aggiungi l'acqua rimasta e lo zafferano. Ultimata la cottura, versa in una zuppiera e manteca con burro e parmigiano.

eCucinando.it