

Tortino di riso allo zafferano

Con un tocco di paprika dolce.

La sana alimentazione brilla nel piatto con questo risotto dal "look" dorato.



A volte bastano dei piccoli cambiamenti per conferire a un piatto un aspetto e un sapore tutti nuovi. È il caso di questa ricetta, in cui un classico come il **risotto allo zafferano** "cambia veste" trasformandosi in un appetitoso tortino dal retrogusto di **paprika dolce**.

Difficoltà: normale

Costo: medio

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti

(per 4 persone)

300 g di riso Baldo
2 bustine di zafferano in polvere
1 cipolla tritata
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
paprika dolce
mezzo litro di brodo vegetale
mezzo bicchiere di vino bianco secco
sale e pepe

Procedimento

1. Soffriggere la cipolla tritata con circa quattro cucchiaini d'olio, tostare il riso per qualche minuto e bagnare con il vino bianco.
2. Lasciare evaporare, quindi bagnare progressivamente col brodo caldo in cui è stato sciolto lo zafferano, fino a quando il riso non sarà cotto. Aggiustare di sale e pepe.
3. Ungere con olio degli stampini da porzione in alluminio, riempirli con il risotto, pressare bene e lasciare riposare.
4. Preparare delle piccole cialde di formaggio mescolando il parmigiano alla paprika. Foderare una placca da forno con carta e formare tanti mucchietti circolari di parmigiano alla paprika. Infornare per qualche minuto. Prelevare dal forno e lasciare raffreddare.
5. Sformare il riso e servire accompagnato dalle cialdine.