

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant yellow risotto. The risotto is topped with several pieces of cooked sausage (Luganighetta), diced red bell peppers, and small cubes of red tomatoes. A silver spoon is partially submerged in the risotto. In the background, a small bowl of more sausage, a piece of bread, and a glass of white wine are visible on a wooden table.

Risotto allo zafferano con Luganighetta Gran Riserva, cipolla e peperoni

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g riso Carnaroli
- q.b. cipolla
- q.b. peperone rosso
- 4 Luganighetta Gran Riserva da 180 g
- q.b. bicchiere di vino bianco
- 16cl brodo
- q.b. bustina di zafferano in polvere
- q.b. olio d'oliva
- 120g burro
- 8EL Parmigiano Reggiano grattugiato
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Tritare la cipolla.
2. Privare la Luganighetta Gran Riserva del budello e tagliarla a pezzetti.
3. Lavare il peperone e tagliarlo a quadretti di 2 cm.
4. Scaldare 4 cucchiaini di olio in una pentola bassa dal fondo spesso e rosolare la cipolla con la Luganighetta Gran Riserva e il peperone a fuoco moderato per circa 5 minuti.
5. Unire il riso, tostarlo per qualche minuto, saltarlo leggermente, pepare e, quando è caldo, sfumarlo col vino.
6. Unire un mestolo di brodo caldo e la bustina di zafferano e portate il riso a cottura unendo poco brodo alla volta e mescolando spesso.
7. Quando il riso è al dente unire un ultimo mestolino di brodo, il burro freddo e il Parmigiano.
8. Spegnerne il fuoco, fate riposare il riso coperto per un minuto poi mescolare energicamente per mantecarlo.

9. Servire subito.