

RISO AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 bustina di zafferano,
- 200 g di polpa di granchio (o polpa di astice),
- 2 cipolle,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- burro,
- poco vino bianco,
- poca farina,
- 250 g di passato di pomodoro,
- 1/2 dado,
- paprica,
- 700 g di brodo,
- sale.

Unire il riso ad un soffritto di cipolla e burro.

Diluire lo zafferano nel brodo e unirlo al riso, coprire e cuocere in forno per 20 minuti a 180 gradi.

Rosolare la polpa di granchio nel burro con aglio e prezzemolo, unire poco vino e poca farina, il pomodoro, il dado, la paprica e cuocere per 14 minuti.

Condire il riso con il sugo.