

RISO CON LO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di riso,
- 100 g di midollo di bue,
- 1 cipolla,
- 100 cl di brodo,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- sale.

Far soffriggere nell'olio la cipolla e il midollo di bue tritato, aggiungere il riso e far insaporire mescolando. Unire il vino, lo zafferano sciolto in poco brodo e portare a cottura diluendo con il brodo. Regolare di sale e servire.