

RISO ALLO ZAFFERANO (ricetta per celiaci)



IL
MERCATO
DEI
SAPERI



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

COSA MI SERVE:

UNA PENTOLA



UN TAGLIERE



UN COLTELLO



UN MESTOLO DI LEGNO



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 GRAMMI DI RISO

1 CIPOLLA PICCOLA

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

1 CUCCHIAIO DI OLIO

2 BICCHIERI DI ACQUA

1 PIZZICO DI SALE



**PRENDI LA CIPOLLA,METTILA SUL
TAGLIERE,TOGLI LA BUCCIA E TAGLIALA A
PEZZETTI**



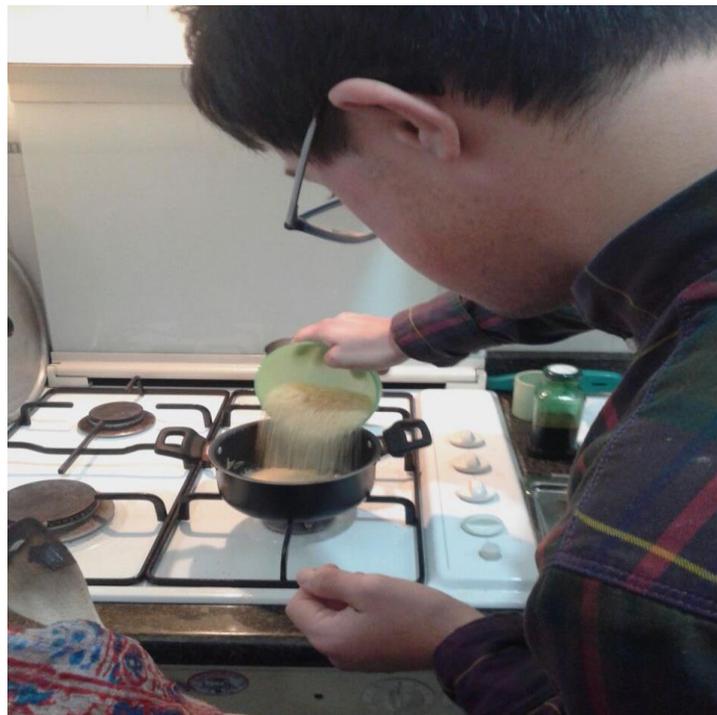
IL
MERCATO
DEI
SAPERI

METTI LA PENTOLA SUL FUOCO, METTI UN CUCCHIAIO DI OLIO E AGGIUNGI LA CIPOLLA. FAI CUOCERE PIANO PIANO PER 5 MINUTI



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

AGGIUNGI IL RISO E MESCOLA BENE CON IL MESTOLO DI LEGNO



AGGIUNGI UN PIZZICO DI SALE, LA POLVERE DI ZAFFERANO E PIANO PIANO PIANO L'ACQUA



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

**FAI CUOCERE PER CIRCA 20 MINUTI, MESCOLO
SEMPRE CON IL MESTOLO E ASSAGGIA SE E'
COTTO.**



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

ECCO FATTO!
BUON APPETITO!



IL
MERCATO
DEI
SAPERI