11 Μαρτίου 2016

Ριζότο με κρόκο Κοζάνης και ξηρούς καρπούς

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

- **Μερίδες:** 4

Υλικά

- ρύζι μακρύκοκκο ή αρμπόριο: 500 γρ.
- κρεμμύδια: 2 ψιλοκομμένα
- ελαιόλαδο: 3 – 4 κουταλιές της σούπας
- λευκό ξηρό κρασί: 100ml
- ζωμός λαχανικών: 1.200 ml
- κρόκος Κοζάνης (σαφράν): 12 γρ.
- κουκουνάρι: 40 γρ.
- φουντούκια: 40 γρ. χοντροκομμένα
- φιστίκια Αιγίνης: 40 γρ.
- αλάτι
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

1. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε τα κρεμμύδια μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτετε το ρύζι και συνεχίζετε το σοτάρισμα.2’. Σβήνετε το κρασί και ανακατεύετε μέχρις ότου απορροφηθεί.
2. Ρίχνετε κατόπιν τη μισή ποσότητα του ζωμού λαχανικών και βράζετε μέχρι να απορροφηθεί το υγρό. Συνεχίζετε προσθέτοντας τον υπόλοιπο ζωμό και τη ζαφορά και ανακατεύετε καλά. Αφήνετε πάλι να απορροφηθεί το υγρό και να μαλακώσει το ρύζι.
3. Στο μεταξύ καβουρντίζετε σε αντικολλητικό τηγάνι το κουκουνάρι, τα φιστίκια και τα φουντούκια. Αλατοπιπερώνετε το ρύζι και ανακατεύετε. Σερβίρετε, αφού πασπαλίσετε με τους ξηρούς καρπούς.

Πηγή: icookgreek.com