


# Rižoto Milanese

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
<30 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

---

prstohvat šafrana  
~ 1,4 l temeljca  
50 g K plus maslaca  
30 g juneće moždine  
1 luk  
350 g K Plus riže (Arborio)  
100 ml bijelog vina  
30 g parmezana  
Spice Chef sol  
Spice Chef crni papar

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Dodajte šafran u vrući temeljac. U lonac stavite maslac, moždinu i luk narezan na kockice te dinstajte na laganoj vatri dok luk ne postane proziran, oko 7 minuta.

Dodajte rižu i dobro promiješajte. Pržite minutu pa podlijte vinom. Pojačajte vatru na srednju jačinu i počnite dodavati vrući temeljac u rižu, malo po malo, uz stalno miješanje.

Svaki put kada riža upije temeljac, dodajte još. Kuhajte oko 18 minuta, pazite da riža ostane al dente.

Dodajte ribani parmezan, posolite i popaprite i dobro promiješajte.