

# IL CIBO È CULTURA

Il progetto Food is Culture ha come obiettivo far comprendere ai cittadini dell'UE che il patrimonio alimentare è un modo per esprimere la loro appartenenza all'Europa e meglio comprendere la ricchezza e l'unicità della sua diversità culturale.

## **Zafferano di Jiloca (Spagna)**

Risotto con salsiccia di Teruel e zafferano di Jiloca  
José Ramón Plumed

Per 4 persone

5 etti di riso carnaroli  
3 etti di salsiccia di Teruel (o salsiccia di maiale fresca)  
un pizzico di zafferano di Jiloca  
un bicchiere di vino bianco secco  
un litro di brodo di verdura  
3 etti di funghi champignon  
125 grammi di parmigiano reggiano  
un etto di burro  
una cipolla  
uno spicchio d'aglio  
un ciuffetto di prezzemolo, tritato  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

Tempo di preparazione e cottura: 40 minuti

In un padella dal fondo largo soffriggete per cinque minuti i funghi champignon con olio extravergine di oliva, lo spicchio d'aglio finemente affettato e un pizzico di sale. Spolverate con il prezzemolo e lasciate riposare. A parte, versate in una padella un filo di olio e rosolate la salsiccia di Teruel. Contemporaneamente fate imbiondire la cipolla e tostate il riso mantecandolo con una noce di burro. Sfumate con il bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare l'alcol e cuocete il riso aggiungendo il brodo poco per volta. Dopo venti minuti circa, aggiungete al riso i funghi champignon, lo zafferano di Jiloca e la salsiccia precedentemente cotta. Quando ha raggiunto la consistenza desiderata, aggiungete la seconda noce di burro e il parmigiano. Amalgamate il tutto e lasciate riposare per due minuti prima di servirlo.



TRANSPOND



Nova Iskra