

## **Risoto de Açafrão com Pinoli**

### **Ingredientes**

200 gr de grão seco de pinhão  
1 cixinha de azafran sabater  
2 cebolas cortadas em brunoise  
2 tabletes de caldos de legumes sapore dicucina  
500 gr de arroz arborio Paganini  
2 litros de água  
200 gr de manteiga  
300 gr de parmesão  
500 ml de Vinho branco para culinária

### **Modo de preparo:**

Seque mais o grão de pinhão no forno á 180° por no Maximo 15 minutos. Reserve

Coloque os tabletes de caldo na água e leve ao fogo para ferver.

Enquanto isso frite a cebola na manteiga (reserve 1 colher de manteiga para o final) até ela branquear acrescente o arroz, após fritar os dois coloque o vinho e não pare de mexer mais.

Vá acrescentando a água ao poucos até cozinhar o arroz sem parar de mexer.

Após cozido o arroz coloque o grão seco, o parmesão, e a colher de manteiga, está pronto para servir.