



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Risotto al baccalá al profumo di zafferano

Ingredienti per due

- **riso per risotti**
- **un pezzo di baccalá dissalato**
- **1 cipolla piccola**
- **burro**
- **vino bianco secco**
- **un pizzico di zafferano a piacere**
- **baccalá da friggere, facoltativo**

Mettete il baccalá a bagno per il tempo necessario affinché perda tutto il sale. Scolatelo e sciacquatelo nuovamente. Fate bollire un po' di acqua in un pentolino e sobbollite il baccalá per 3 minuti. Togliete il baccalá dal pentolino, rimuovete la pelle dal baccalá, conservate l'acqua di cottura. Sciogliete una noce di burro in una padella, soffriggete una piccola cipolla tagliata a pezzetti. Versate il riso e fatelo tostare per qualche istante. Sfumate con un po' di vino bianco secco e versate un po' di acqua di cottura del baccalá fino a metà della cottura del riso. Aggiungete il baccalá spezzettato ed ultimate la cottura utilizzando sempre l'acqua del baccalá. Mantecate con una noce di burro aggiungendo qualche filo di zafferano a piacere. A parte impanate dei pezzi piccoli di baccalá con un po' di farina e frigeteli per 2 minuti per lato in abbondante olio di semi.