Ingredienti per 1 persona
70 g di riso (io ho usato l'arborio)
1 carota pelata, lavata e tagliata a dadini piccoli
1 piccola cipolla rossa pelata, lavata e affettata finemente
1 zucchina genovese lavata e tagliata a dadini piccoli
1 g di zafferano in polvere
Olio evo
Sale
Acqua

Preparazione
In una padella lasciamo scaldare un filo d'olio e poi ci buttiamo la cipolla una volta caldo.
Aggiungiamo poco dopo carote e zucchine ed un pizzico di sale e saltiamo il tutto!
Dopo un paio di minuti aggiungiamo il riso e spadelliamo.

Quindi poco per volta aggiungiamo dell'acqua e lasciamola assorbire dal contenuto della padella, spadellando di tanto in tanto finché il riso sarà cotto.
Poco prima di spegnere il fuoco però versiamo lo zafferano e mescoliamo per bene!
Quindi con l'aiuto di un coppa-pasta diamogli la forma di timballo e serviamo!