



Risotto Saffron

BAHAN-BAHAN

- 200 gr beras arborio (beras risotto), bisa pakai beras biasa
- 120 gr sosis cincang kasar
- [Sasa MSG](#), secukupnya
- 150 gr daging sapi cincang
- 25 gr keju parmesan parut
- 20 gr margarin
- 1 liter air
- [Sasa Kaldu Sapi](#), secukupnya
- 1 sdt lada hitam
- 1 jumput saffron
- 1/2 siung bawang bombai cincang
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Panaskan wajan dengan minyak, tumis sosis dan juga daging sapi giling. Tumis hingga daging berubah warna.
2. Masukkan bawang bombay cincang, butter, Sasa Kaldu Sapi, Sasa MSG, dan merica.
3. Aduk rata, masukkan beras yang telah dicuci.
4. Tambahkan keju, margarin dan aduk kembali sehingga air agak mengering.
5. Sajikan bersama parutan keju.