

RISOTTO ALLA MILANESE

TEMPO DI PREPARAZIONE

●○○○
15 minuti

TEMPO DI COTTURA

●○○○
15/18 minuti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

★★★
medio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 grammi di riso Carnaroli
- 70 grammi di burro
- 40 grammi di grana padano o parmigiano reggiano grattugiato
- 50 grammi di midollo di bue
- una cipolla bianca
- un bicchiere di vino bianco secco
- un litro di brodo di carne
- zafferano in pistilli q.b.



1 Trita la cipolla con una mezzaluna.



2 Falla appassire a fuoco basso in una pentola con il burro e il midollo di bue.

3 Aggiungi il riso e lascialo tostare fino a quando non diventa quasi trasparente.



4 Versa mezzo bicchiere di vino e, mescolando, lascialo evaporare completamente.



5 Versa un mestolo di brodo bollente e porta a cottura il riso aggiungendo altro brodo poco a poco. Mescola spesso.



6 Quando il riso è quasi cotto sciogli lo zafferano in poco brodo e uniscilo al riso.



7 Continua a mescolare e spegni la fiamma.

PER LA MANTECATURA

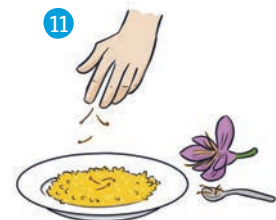


8 Aggiungi il burro e una parte di grana grattugiato. Mescola.

9 Copri con un canovaccio o un coperchio e fai riposare per 5 minuti.



10 Aggiungi ancora un po' di grana.



11 Guarnisci il piatto con qualche pistillo di zafferano e servi in tavola!