

Risotto alla milanese

Il risotto alla milanese è condito con lo zafferano, ma richiede anche altri ingredienti quali il burro e il midollo di bue sbriciolato per conseguire il sapore che ha, il brodo ai pistilli di zafferano poi gli conferirà l'aroma particolarmente invitante che sarà completato dal formaggio grana distribuito al termine della cottura.



INGREDIENTI

- 400 g Riso nano Vialone
- 50 g Midollo di bue
- 1 Cipolla
- 20 pistilli Zafferano
- 1,5 l Brodo di carne
- 100 g Burro
- 100 g Formaggio grattugiato
- 1 dl Vino Bianco

PREPARAZIONE



Sbucciate la cipolla e affettatela sottilmente; quindi mettetela in una casseruola con 50 g di burro ed il midollo di bue sbriciolato. Lasciate rosolare a fuoco basso, mescolando per circa 10 minuti e facendo attenzione a non far colorire troppo la cipolla.



Nel frattempo mettete in una tazza i pistilli di zafferano e versatevi mezzo litro di brodo bollente che avrete preparato in precedenza facendo cuocere la carne in acqua salata con sedano, cipolle, carote e pomodori, e che infine avrete filtrato.



Eliminate la cipolla ed aggiungete il riso: fatelo tostare per qualche minuto rimestando con un cucchiaio di legno, poi unite il vino bianco lasciando sfumare. Unite 2 mestoli di brodo bollente e mescolate. Proseguite la cottura lasciando che il riso assorba il brodo.



Aggiungete il resto del brodo, 2 mestoli alla volta, aspettando ogni volta che il precedente venga completamente assorbito dal riso. Il risotto sarà pronto in circa 20 minuti.



Togliete la casseruola dal fuoco, incorporate il burro rimasto e la metà del formaggio. Mantecate per un paio di minuti, versate il risotto in un piatto da portata e servitelo con il restante formaggio a parte.