

## Risotto alla milanese



ingredienti e preparazione

calorie: 407

Riso carnaroli: 250 g

Cipolla: 1 (piccola)

Vino bianco secco: 1 bicchiere

Brodo vegetale: 1 litro

Zafferano: 2 bustine + un pizzico di stimmi

Parmigiano Reggiano o Grana: 40 g grattugiati

Panna fresca: 50 ml

Burro: 20 g

Olio extravergine di oliva: 20 ml

Sale, pepe: q.b.

Calorie a porzione: 407 - Le dosi sono per 4 persone

Sbucciate la cipolla, lavatela e tritatela finemente. Rosolatela in una casseruola con l'olio. Aggiungete il riso e tostatelo a fiamma alta per circa 3 minuti, mescolando continuamente. Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare per altri 3 minuti.

Cuocete il riso per il tempo indicato sulla confezione, aggiungendo di volta in volta un mestolo di brodo e aspettando sempre che si assorba ed evapori prima di metterne altro. Sciogliete una bustina di zafferano nell'ultimo mestolo di brodo. Spegnete il fuoco, aggiungete il burro e il Parmigiano (o il Grana), mescolate, coprite e lasciate riposare per 3 minuti.

Intanto, a parte, preparate una salsa con la panna e lo zafferano in polvere rimasto. Salate, pepate e montate appena con una frusta.

Suddividete il risotto in piatti singoli, spolverizzandolo con gli stimmi di zafferano. Completate con la salsa preparata e servite tutto ben caldo.