



SIMONE RUGIATI E LA RISOTTIERA – RISOTTO ALLA MILANESE

Primo - 4 persone

Ingredienti:

- 350 g di riso Carnaroli
- 70 g di burro
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di midollo di bue
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 lt brodo di carne
- 1 bustina di zafferano
- zafferano in pistilli
- sale

Preparazione:

-Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, fatelo appassire a fuoco basso in una casseruola con il burro e il midollo di bue tagliato a pezzetone.

- Aggiungete il riso e lasciatelo tostare fino a quando non diventa traslucido; bagnate con il vino e, mescolando, lasciatelo evaporare completamente (fate attenzione a far evaporare completamente l'alcol prima di mettere il brodo).

- Versate un mestolo di brodo bollente e portate a cottura il riso, aggiungendo altro brodo solo quando il precedente è stato completamente assorbito. Mescolate spesso.

-Quando il riso è quasi cotto sciogliete lo zafferano in polvere in poco brodo e unitelo al risotto per le ultime 3 minuti di cottura. Se necessario aggiustate di sale. Continuando a mescolare spegnete la fiamma, incorporate il burro freddissimo e una parte di grana grattugiato.

-Coprite con il coperchio e fate riposare per 5 minuti. Aggiungete il restante grana. Se il riso risultasse troppo asciutto, scioglietevi un altro pezzetto di burro. Guarnite con i pistilli di zafferano e servite .