PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese

di: Cookaround

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 400 gr

MIDOLLO DI BOVINO 100 gr

BRODO DI CARNE 1 l

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

BURRO 50 gr

ZAFFERANO 1 bustina

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiai da tavola

Preparazione

1 In una risottiera rosolare la cipolla, tritata, nell'olio, aggiungere il midollo e lascialo sciogliere a fiamma dolce. Aggiungere il riso e lasciarlo tostare per 5 minuti a fiamma viva,

girando continuamente, mettere il brodo, fino a ricoprire il riso e sempre mescolando, cuocere il riso. Procedere con questa operazione fino a cottura del riso. A 5 minuti dalla fine della cottura del riso, aggiungere lo zafferano, lasciare insaporire il tutto, salare in giusta dose. Togliere il riso dalla fiamma, mantecare con il burro e 3 cucchiai di parmigiano grattugiato. Servire a tavola il risotto caldo.