

PRIMI PIATTI

Risotto alla Milanese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 400 g di riso
- 75 g di grana lodigiano
- 100 g di burro
- 1
- 5 litro di brodo di carne
- 1 cipolla non molto grossa
- 50 g di midollo di bue
- 20 pistilli di zafferano.

PREPARAZIONE

1 Preparate in una scodella i pistilli di zafferano e versatevi sopra un po' di brodo molto caldo.

Affettate finemente la cipolla, mettetela in una casseruola con 50 g di burro e il midollo di bue e lasciatela rosolare a fuoco basso per un quarto d'ora. Unite il riso e fatelo insaporire qualche istante girandolo con un cucchiaio di legno. Aggiungete un mestolo di: brodo bollente, mescolate e alzate la fiamma.

Durante la cottura poco alla volta aggiungete il resto del brodo e mescolate continuamente in modo da non lasciare asciugare il risotto.

Quando il riso è quasi cotto, passate al colino lo zafferano sciolto nel brodo, schiacciando i pistilli ancora interi con un cucchiaio e aggiungete il liquido così ottenuto al risotto e lasciate finire la cottura.

Prima di servire, unite il restante burro, metà del formaggio grattugiato e mescolate bene per amalgamare. Servite in tavola con abbondante formaggio grattugiato.