

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **risotto alla milanese** è la quintessenza della cucina lombarda, famoso per la sua **cremosità** e il suo **colore giallo intenso** dovuto alla presenza dello **zafferano**. Tuttavia, molte ricette online, e anche offline, propongono una versione non originale del piatto, che include l'uso del vino bianco per sfumare il riso. Oggi, ti presenteremo **la vera ricetta del risotto alla milanese**, quella preparata con il **midollo di bue**, **senza vino bianco** e che utilizza rigorosamente un buon [brodo di carne](#) fatto in casa.

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare il risotto alla milanese tradizionale, bello cremoso e nutriente

con il midollo di bue soffritto in buon burro e una bella spolverizzata finale di saporito Grana Padano grattugiato.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Risotto con salsiccia e zafferano](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Risotto al telefono](#)

[Ossibuchi alla milanese](#)

[Cotoletta alla milanese](#)

INGREDIENTI

BRODO DI CARNE 600 gr

RISO CARNAROLI 320 gr

MIDOLLO DI BOVINO 60 gr

BURRO 50 gr

GRANA PADANO 50 gr

CIPOLLA 1

ZAFFERANO ½ bustine

ZAFFERANO in pistilli - 1 cucchiaino da tè

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare con le tue mani un vero risotto alla milanese tradizionale: per prima cosa dovrai estrarre il midollo dalle ossa, prendi un coltello sottile e affilato ed estrai delicatamente il midollo, non importa che sia intatto, perciò non preoccuparti se esce fuori a pezzi dall'osso, quando avrai estratto tutto il midollo di bue mettilo da parte.





- 2 Prendi una cipolla non troppo grande, sbucciala e tritala. Scalda una pentola con metà del burro previsto dalla ricetta e aggiungi la cipolla. Fai rosolare lentamente la cipolla a fiamma dolce.





3 Quando la cipolla risulterà lucida e morbida, ma non dorata, aggiungi il midollo e, sempre a fiamma bassa senza avere fretta, fai in modo che si sciogla lentamente nel soffritto di burro e cipolla.





- 4 Aggiungi il riso al soffritto e mescola bene per alcuni istanti in modo che i chicchi assorbano i grassi e allo stesso tempo si sigellino.



- 5 Mentre il riso si sta tostando, metti un mestolo di brodo in una ciotola e scioglivi la mezza bustina di zafferano in polvere e lascia da parte.

Quando il riso sarà ben tostato bagnalo con il brodo bollente, senza esagerare, metti giusto la quantità necessaria per ricoprirlo. Prosegui la cottura aggiungendo poco brodo ogni volta che il risotto alla milanese diventa troppo stretto. Quando mancano 5 minuti

circa alla fine della cottura, sempre mescolando, aggiungi lo zafferano sciolto nel brodo e mescola per distribuirlo bene nella pentola.



- 6** Quando il risotto alla milanese è cotto, spegni il fuoco e procedi con la mantecatura. Versa il burro tagliato a cubetti e mescola fino a che non sarà sciolto per buona parte, aggiungi anche il Grana Padano grattugiato, mescola e aspetta un minuto prima di servire il risotto alla milanese decorato con dei pistilli di zafferano sulla superficie.





CONSIGLI SE CUCINI IL RISOTTO PER LA PRIMA VOLTA

Tosta il riso prima di aggiungere il brodo: questo passaggio aiuta a sigillare i chicchi di riso e a trattenere l'amido, creando un risotto più cremoso.

Aggiungi il brodo un po' alla volta e mescola continuamente: questo aiuta a cuocere il riso uniformemente e a evitare che si attacchi.

Non cuocere il riso troppo a lungo: il risotto alla milanese deve essere al dente, non scotto.

Manteca il risotto con burro e Grana Padano: questo passaggio rende il risotto alla milanese ancora più cremoso e saporito.