

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese tradizionale

di: *Maria*

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 cucchiari 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.