

Risotto Alla Milanese (5)

Mantenere sul fuoco il brodo ben caldo, affettate la cipolla e grattugiate il parmigiano reggiano. Nella pentola per fare il risotto mettete a rosolare 100 g di burro con la cipolla e il midollo. Prima che la cipolla imbriondisca toglierla, quindi versare il riso e lasciarlo tostare per circa 5 minuti. Unire poco alla volta il brodo bollente al riso. Far cuocere il riso a fuoco vivace continuando a mescolare e aggiungendo il brodo man mano che viene assorbito dal composto. Dopo 15 minuti incorporare lo zafferano, il burro rimasto e il formaggio.

Ingredienti

400 G Riso Vialone
150 G Burro
150 Cl Brodo Di Manzo
50 G Midollo Di Bue
1 Cipolla
1 Bustina Zafferano
60 G Formaggio Parmigiano Reggiano
Sale

Note

Luogo: Lombardia. Luogo: Milano.