

SIETE SICURI DI CONOSCERE LA RICETTA?

Come abbiamo detto, la ricetta del risotto alla milanese è famosa in tutto il mondo e ne esistono varie versioni: questa che vi proponiamo è tra le più classiche.

Le fasi della ricetta sono però in disordine e ci sono un ingrediente e un passaggio in più.

In piccoli gruppi, ricostruite la ricetta e trovate gli intrusi!



Ricostruite la ricetta e trovate gli intrusi!

Ingredienti

Riso g 400 - burro g 100 - midollo di bue g 40 - formaggio grana grattugiato g 40 - cipolla g 40 - brodo di carne l 1,500 -

6/7 foglie di salvia - zafferano in pistilli.

Preparazione

- In una casseruola sciogliete la metà del burro quindi ponetevi il midollo e la cipolla affettata a velo e lasciatela rosolare a fuoco bassissimo per circa 15', facendo attenzione che non colorisca.
 - In un recipiente, mettete il midollo insieme alle foglie di salvia. Coprite con della pellicola e fate insaporire per almeno 30 minuti in frigorifero.
 - Qualche minuto prima del termine della cottura, aggiungete lo zafferano sciolto nel brodo, filtrandolo.
 - Versate il riso in un piatto da portata e servitelo ben caldo.
1. Ponete in una ciotola una ventina di pistilli di zafferano e copriteli con un mestolo di brodo bollente.
- Quando il risotto sarà pronto - dovrà risultare al dente e molto morbido - allontanate il recipiente dal fuoco.
 - Mantecate il riso, unendo il restante burro a pezzettini ed il formaggio, mescolando molto bene.
 - Versate il riso, mescolate con un cucchiaio di legno e fatelo tostare per pochi minuti quindi iniziate a bagnarlo con poco brodo bollente per volta, unendone man mano che il riso asciuga; cuocete a fuoco vivace, sempre rimestando.