

Risotto alla milanese *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Mettere in una casseruola il midollo, il burro, il sugo di arrosto e la cipolla affettata sottile; lasciarla cuocere dolcemente a fiamma bassa, per farle prendere un colore dorato. aggiungere il riso e rimescolarlo bene perché possa assorbire il condimento. A questo punto sfumare con il vino bianco ed alzare la fiamma. Tenere mescolato con un cucchiaino di legno, quindi iniziare a versare sul riso il brodo bollente, a mestoli, vero e non di dado. Man mano che il brodo evapora e viene assorbito, continuare a cuocere sempre a fuoco forte e aggiungerne dell'altro a mestoli fino a cottura ultimata, stando attenti che il riso resti al dente. Cotto che sarà per due terzi, tingerlo con lo zafferano. Tenere conto che una volta si usava lo zafferano in pistilli, e perciò si metteva ai due terzi di cottura per dargli il tempo di sciogliersi, ma, se è in polvere, conviene metterlo all'ultimo per non disperderne il profumo. In ultimo aggiungere un pezzo di burro e il grana o parmigiano. Mantecare molto bene e servire all'onda.

Consigli

La tradizione vuole che alla base di questo piatto vi sia anche il grasso d'arrosto. Se tuttavia non lo amate o volete tenervi più sul "light" potete evitare di metterlo, magari decidendo di personalizzare il vostro risotto sfumandolo con un vino rosso più corposo. Altra chicca: c'è chi ama aggiungere a questo risotto dei funghi freschi, altri preferiscono esaltare il suo sapore con una bella grattata di noce moscata, altri ancora aggiungono un uovo.

Curiosità

Le origini del risotto alla milanese sono controverse. Quel che sappiamo di certo è che il riso giunse nel nostro paese nel tredicesimo secolo per opera dei Mori. Ma per giungere al risotto alla milanese la strada era ancora piuttosto lunga. Non vi è letteratura scritta circa questo delizioso risotto sino al diciottesimo secolo. Tuttavia, narra la leggenda che il risotto alla milanese sarebbe nato in pieno Rinascimento in occasione delle nozze di un maestro vetraio particolarmente fissato con il colore giallo. Era l'8 settembre 1574 quando gli amici dello sposo, per giocargli una burla relativamente alla sua passione per il colore giallo, gli fecero preparare un risotto giallo per il suo banchetto di nozze. Dalla burla nacque tuttavia un vero e proprio successo culinario, che segnerà la storia della gastronomia lombarda e non solo.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso vialone 350 grammi

Burro 50 grammi (+ il burro per mantecare)

Ossibuchi di vitello 30 grammi (per il midollo)

Grasso d'arrosto 20 grammi (se gradito)

Brodo 2000 millilitri (ristretto)

Cipolle (una cipolla bianca)

Zafferano 1 bustina

Grana (o parmigiano, abbondante)

Vino bianco (secco, per sfumare)