

Risotto alla Milanese

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 25 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 367 Kcal

Ingredienti:

- 400 g riso carnaroli
- 2 bs zafferano
- 30 g 1 scalogno
- 1 q.b. burro
- 1 q.b. vino bianco
- 1 q.b. brodo vegetale



Preparazione

In una padella antiaderente soffriggete a fiamma bassa lo scalogno tritato insieme a un po' di burro. Appena lo scalogno sarà dorato, versate in padella il riso insieme a un'altra noce di burro, sfumando con il vino bianco.

Nel frattempo mettete a scaldare il brodo. Appena sarà caldo, aggiungetene un mestolo al riso, mescolando e aggiungendo acqua fino al termine della cottura ogni volta che il riso si asciuga troppo. A metà cottura sciogliere lo zafferano in un bicchiere di brodo e versatelo nel risotto.

Quando il riso è cotto spegnete la fiamma e mantecate in modo energico con il burro e il parmigiano grattugiato.

Servite il risotto ancora caldo.