

Risotto alla milanese

Ingredienti per 6 persone:

550 g di riso Carnaroli, Arborio o Vialone Nano

50 g di burro

30 g di midollo di manzo o di bue tritato

Due cucchiaini di grasso d'arrosto di manzo chiaro e scuro

Una piccola cipolla trattata finemente

2-3 l di brodo bollente ristretto: non deve essere "di dado"

Sale q.b.

Un pezzetto di burro crudo

Un ciuffo di pistilli di zafferano o una bustina di zafferano

Abbondante grana grattugiato

Se manca il grasso di arrosto aumentare il midollo fino a 60 g

Mettere in una casseruola il midollo, il burro, il grasso d'arrosto e la cipolla, cuocere a fiamma bassa finché la cipolla non avrà preso un colore dorato. Aggiungere il riso e rimescolarlo bene perché possa assorbire il condimento. A questo punto alzare la fiamma e iniziare a versare sul riso il brodo bollente a mestoli, continuando a rimestare regolarmente con un cucchiaino di legno. Man mano che il brodo evapora e viene assorbito, continuare a cuocere sempre a fuoco forte aggiungendo altro brodo fino a cottura ultimata, facendo attenzione che il riso resti al dente (cottura da 14 a 18 minuti approssimativamente, a seconda della qualità di riso utilizzato).

Arrivati a due terzi di cottura, aggiungere i pistilli di zafferano preventivamente sciolti nel brodo; se, invece, si usa zafferano in polvere, è necessario aggiungerlo a fine cottura per non perderne il profumo.

A cottura ultimata aggiungere il burro e il grana e lasciar mantecare per qualche minuto. Aggiustare di sale. Il risotto deve essere piuttosto liquido ("all'onda"), con i chicchi ben divisi, ma legati fra loro da un insieme cremoso. Importante non è aggiungere mai del vino che ucciderebbe il profumo dello zafferano.

Si mangia con il cucchiaino, accompagnato da vino rosso, e lasciando ancora del grana grattugiato a disposizione dei commensali. Non cuocere più di sette/otto porzioni per volta.

Una variante prevede di cuocere il risotto con l'aggiunta di 20 grammi di funghi secchi da far rinvenire in acqua fredda. Un'altra variante prevede di affettare del tartufo bianco sul risotto, dopo che è stato accomodato sul piatto di portata.