

Risotto alla milanese

riso con zafferano al salto

risotto alla milanese



Ingredienti

*riso carnaroli
pistilli di zafferano
sedano, carota, cipolla
vino bianco
burro
grana padano
scalogno
olio, sale*



Preparazione

- In un tegame fare un soffritto con olio, burro e scalogno tagliato a metà.
- Tostare il riso fino a farlo brillare. Unire i pistilli di zafferano e successivamente sfumare col vino bianco fino a farlo evaporare completamente.
- Portare a cottura il risotto aggiungendo del brodo vegetale.
- Quando il riso è cotto levarlo dal fuoco e mantecare aggiungendo burro freddo e formaggio grattugiato.
- Mettere il risotto in una teglia bassa ben steso e far raffreddare in abbattitore.
- Ricavare dei dischi di riso con l'aiuto di un coppapasta.
- Far dorare i dischi di riso in padella con una noce di burro fino a creare una crosticina.

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#