

# 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](https://twitter.com/hellskitchenit)

 [facebook.com/HellsKitchenItalia](https://facebook.com/HellsKitchenItalia)

 [instagram.com/hellskitchenit#](https://instagram.com/hellskitchenit#)