

RISOTTO ALLA MILANESE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il Superbrodo Casa Mia. In una casseruola far rosolare lo scalogno insieme a un poco d'olio extravergine di oliva e a una noce di burro, quindi aggiungere il riso e lasciarlo tostare. Bagnare con il vino bianco e far evaporare. A questo punto cominciare la cottura versando poco per volta il brodo. A metà cottura aggiungere il preparato in polvere allo zafferano per dare al risotto la classica colorazione gialla tipica del risotto alla milanese. Cuocere al dente il risotto, poi toglierlo dal fuoco, incorporarvi qualche cucchiaino di Grancrema di Parmigiano Reggiano e di seguito una noce di burro; mantecare con cura. Servire il risotto ben caldo con una spolverata di Parmigiano grattugiato.

Ingrédients Menù

120 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

30 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90

600 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingrédients

60 ml Vino bianco

q.b. Burro

q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato

40 g. Scalogno