RISOTTO ALLA MILANESE



Ingredienti 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

Ingredienti

60 ml Vino bianco
q.b. Burro
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato
40 g. Scalogno

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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 cucchiaio 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)