

RISOTTO ALLA MILANESE DECORATO

Per questo piatto, è necessario utilizzare le seguenti quantità e qualità di riso per due persone:

120 gr. di riso Carnaroli o altro per risotti

40 gr. di riso Venere (nero) da cuocere per 40 min. in anticipo.

Preparare il risotto col Carnaroli col metodo tradizionale:

Rosolare poca cipolla tritata in una noce di burro, aggiungere il riso farlo insaporire e sfumare con vino bianco secco.

Aggiungere a poco a poco il brodo, una bustina di zafferano e portare a cottura. Ultimata la cottura, aggiungere il riso nero mantenuto in caldo, parmigiano grattugiato (meglio a scaglie) un pezzetto di burro e mantecare.

A chi piace è raccomandata una spolverata di pepe.

Ricette di cucina