

RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di riso vialone
- 50 g di midollo di bue
- 100 g di burro
- 75 g di formaggio lodigiano
- 1,5 l di brodo di carne (manzo, vitello, pollo)
- 1 piccola cipolla
zafferano in pistilli



Procedimento

In una tazza con del brodo bollente mettere 15 pistilli di zafferano. in una casseruola porre la cipolla tritata, il midollo e 50g di butto; far rosolare lentamente per circa 15 minuti senza far colorire la cipolla. togliere la cipolla. Aggiungere il riso e tostarlo qualche minuto, mescolando con il cucchiaio di legno. Unire il brodo bollente un mestolo alla volta, aggiungendo l'altro quando si asciuga il precedente. continuando a mescolare, cuocere il riso a fuoco vivace. cinque minuti prima di togliere il risotto dal fuoco, aggiungere il brodo dove è stato aggiunto lo zafferano, filtrandolo. tolto dal fuoco, incorporare il rimanente burro e la metà del formaggio lodigiano. mantecare, versare il risotto sul piatto da portata e servirlo con il restante formaggio a parte.

Note

Se il risotto avanza, è possibile riscaldarlo in padella al "salto".

Questa ricetta è legata a diverse leggende. Quella più suggestiva risale al 1574, quando un maestro vetraio seguiva il suo discepolo nella rifinitura della vetrata di Sant'Elena nel Duomo di Milano. Si narra che il discepolo usasse dello zafferano per colorare i vetri dando degli effetti meravigliosi tanto da essere soprannominato Zafferano. Il maestro un giorno esclamò: "lo vedo, tu finirai per mettere lo zafferano anche nel risotto".

Un giorno la figlia del vetraio si sposò e, durante il banchetto, entrarono in sala quattro marmite fumanti di chicchi dorati. Era il regalo del discepolo Zafferano agli sposi. Fu un successo così strepitoso che la notizia corse rapida in città e l'indomani tutta Milano assaggiava il risotto giallo.
