

RISOTTO GIALLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 30 g di midollo di manzo,
- 70 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1 bustina di zafferano,
- 125 cl di brodo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 30 g di formaggio grana grattugiato.

Appassire la cipolla affettata al velo in 50 g di burro.

Unire il midollo e il riso, mescolando con un cucchiaio di legno, facendo tostare il riso.

Bagnare con il vino e farlo evaporare.

Aggiungere, un mestolo alla volta, il brodo.

Poco prima della fine della cottura unire lo zafferano diluito in poco brodo.

Spegnere il fuoco, incorporare 20 g di il grana e mescolare a lungo.

Servire con gli ossibuchi.