

RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti:

- 400 g. di riso,
- mezza cipolla,
- 70 g. di burro,
- 70 g. di midollo di bue,
- brodo,
- parmigiano,
- zafferano,
- sale.

Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in casseruola con burro abbondante e il midollo di bue.

Unitevi quindi il riso mondato e, mescolando, fate che assorba bene il grasso.

Aggiungete al riso due o tre ramaioli di brodo e il sale occorrente, tirate poi a cottura con altro brodo, unito sempre un po' alla volta.

Quando il risotto è quasi pronto, aggiungetevi una puntina di cucchiaino di zafferano sciolto in un goccio di brodo e infine un pezzetto di burro.

Servite con abbondante parmigiano, facendo attenzione che non sia troppo asciutto.