

078. RISOTTO ALLA MILANESE I

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 80.

Zafferano, quanto basta a renderlo ben giallo.

Mezza cipolla di mediocre grossezza.

Per la cottura regolatevi come al n. 75.

Per rendere questo risotto più sostanzioso e più grato al gusto occorre il brodo.

Lo zafferano, se in casa avete un mortaio di bronzo, comperatelo in natura, pestatelo fine e scioglietelo in un gocciolo di brodo caldo prima di gettarlo nel riso, che servirete con parmigiano.

Lo zafferano ha un'azione eccitante, stimola l'appetito e promuove la digestione. Questa quantità può bastare per cinque persone.