

079. RISOTTO ALLA MILANESE II

Questo risotto è più complicato e più grave allo stomaco di quello precedente, ma più saporito. Eccovi la dose per cinque persone.

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 80.

Midollo di bue, grammi 40

Mezza cipolla.

Vino bianco buono, due terzi di bicchiere.

Zafferano, quanto basta.

Parmigiano, idem.

Tritate la cipolla e mettetela al fuoco col midollo e con la metà del burro. Quando sarà ben rosolata versate il riso e dopo qualche minuto aggiungete il vino e tiratelo a cottura col brodo. Prima di ritirarlo dal fuoco aggraziatelo con l'altra metà del burro e col parmigiano e mandatelo in tavola con altro parmigiano a parte.