

080. RISOTTO ALLA MILANESE III

Potete scegliere! Eccovi un altro risotto alla milanese; ma senza la pretensione di prender la mano ai cuochi ambrosiani, dotti e ingegnosi in questa materia.

Riso, grammi 300.

Burro, grammi 50.

Un quarto di cipolla mezzana di grandezza.

Marsala, due dita di bicchiere comune.

Zafferano, quanto basta.

Rosolate la cipolla, tritata fine, con la metà del burro; versate il riso e dopo qualche minuto la marsala. Tiratelo a cottura col brodo e quando sarà cotto aggiungete il resto del burro e lo zafferano sciolto in un poco di brodo; per ultimo il pugnello di parmigiano.

Basta per tre persone.