



il mio risotto alla milanese

INGREDIENTI per 4 persone:

- 320g riso carnaroli (80 g. x persona)
- 1 vasetto da 0,2g zafferano in stimmi Giallo Fra
- 1 litro brodo vegetale + acqua quanto basta
- 1 cucchiaio Olio Extra Vergine d'oliva
- q.b. sale fino e pepe
- 20g Grana Padano a testa
- 60g burro

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa mettete gli stimmi a bagno in infusione in acqua fredda in una tazzina da caffè coprendola per almeno 3 o 4 ore.

Mettere il riso in pentola e tostarlo a secco x un paio di minuti, poi iniziare a bagnarlo con il brodo caldo mantenendo il bollore costantemente.

Quando il riso è a $\frac{3}{4}$ di cottura, unire lo zafferano con il suo liquido avendo cura di sciacquare bene la tazzina. Terminata la cottura, mantecarlo con burro e grana rendendolo cremoso.

Infine guarnirlo con fiori essiccati di zafferano Giallo Fra.



i consigli della Fra

In questa mia ricetta non ho messo volutamente la cipolla e il vino x non alterare il profumo e il sapore dello zafferano in purezza.

Se volete un sapore e profumo più intenso, aumentate leggermente la dose dello zafferano.

Per le persone vegane la mantecatura va fatta solamente con olio extra vergine d'oliva ed eventualmente grattugiato vegetale.

Buon Appetito