



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Risotto alla milanese**



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 400 gr di riso vialone
- 1,5 l di brodo di manzo
- 50 gr di midollo di bue
- 1 cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 150 gr di burro
- 100 gr di parmigiano
- sale

## **Preparazione Risotto alla milanese**

### **Passo 1.**

Tritate la cipolla e fatela rosolare nel burro.

### **Passo 2.**

Unite il midollo, il riso e fate grillettare.

### **Passo 3.**

Fate cuocere per circa 15 minuti aggiungendo un po' alla volta il brodo e continuando a mescolare.

### **Passo 4.**

Una volta cotto, unite lo zafferano, un po' di burro, il parmigiano e mescolate.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)