

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO - "MILANESE"

Il **risotto allo zafferano** è uno dei piatti tipici della tradizione culinaria lombarda, ed è spesso confuso con il "risotto alla milanese" o come lo chiamano i milanesi di una volta "**risòtt giald**", che presenta delle piccole ma sostanziali differenze, come l'assenza del vino e l'aggiunta di midollo di bue. Nel Nord d'Italia il risotto allo zafferano è sicuramente il più diffuso e preferito da giovani e buongustai, in quanto semplice da preparare, gustoso, leggero e colorato.

**Ingredienti:** Brodo 1 litro Burro 125 gr Cipolle 1  
Grana Padano grattugiato 150 gr Riso Carnaroli 350 gr  
Vino Bianco 1 bicchiere Zafferano 1 pizzico di pistilli  
Zafferano 1 bustina

### Preparazione:



Per preparare il risotto allo **zafferano** cominciate tritando finemente la **cipolla** (1), dopodichè fate sciogliere, a fuoco lento, 80 gr di **burro** (2) facendo attenzione che non frigga, quindi aggiungete la **cipolla** tritata finemente e fatela imbiondire mescolando continuamente con un



cucchiaio di legno (3-4). Unite il **riso** (5) e fatelo tostare facendogli assorbire bene il **burro** (6), dopodichè alzate il fuoco e bagnate il **riso** prima con il **vino** (7), che lascerete evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente (8); mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri 2 mestoli (9). Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura.



A metà cottura, sciogliete lo **zafferano** in poco brodo (10) e versatelo nel **riso** (11) facendolo amalgamare bene (12).



Una volta che il **riso** ha raggiunto la cottura desiderata va tolto dal fuoco e mantecato con il **grana** grattugiato (13) e con il resto del **burro** (14). Prima di servirlo, è meglio lasciare riposare il risotto allo **zafferano** per qualche istante (15), in modo che possa insaporirsi. Spargete i pistilli di **zafferano** sul risotto per decorare i piatti di portata.

### Consiglio:

Quando preparate il **risotto allo zafferano**, ricordatevi che il **vino** con il quale bagnare il **riso** dopo la **tostatura** nel **burro**, è meglio che sia a **temperatura ambiente**; utilizzarlo freddo da frigorifero infatti, **bloccherebbe la cottura**. Lo stesso discorso vale per il **brodo**, che deve essere sempre in ebollizione per non **fermare la cottura** ad ogni aggiunta. **Salare il riso**, è una operazione da effettuare **poco prima del termine** della cottura, in quanto il **riso** viene bagnato con il brodo che è già salato di per se, quindi è meglio controllare il **grado di sapidità** al termine, per evitare **brutte sorprese**. Se avete **occhio per le dosi**, e avete preparato solo la giusta quantità di brodo, sicuri che non possa avanzare, allora è possibile **sciogliere lo zafferano** direttamente nel brodo: questo lo aiuterà ad **amalgamarsi** al meglio, per andare a formare un **ottimo risotto allo zafferano**, o se preferite, **alla milanese**.

La **leggenda** narra che l'invenzione del **risotto allo zafferano** risalgia alla fine del 1400, ad opera di **Valerio di Fiandra**, il quale mentre lavorava alle colorazioni delle vetrate del **Duomo di Milano** decise di rendere più allegro il suo pasto, versando un pò di **zafferano** nel suo **riso**: nacque così il **risotto alla Milanese**.