

RISOTTO ALLA MILANESE

RISOTTO MILANAIS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 350 g de riz carnaroli
- 1 litre de bouillon de légumes
- 125 gr de beurre
- 1 oignon
- 150 g de parmesan râpé
- 1 verre de vin blanc
- 1 sachet/dose de safran

Hachez finement l'oignon.

Faites fondre à feu doux 80g de beurre et faites blondir l'oignon émincé.

Ajoutez le riz et faites le revenir en lui faisant bien absorber le beurre.

Augmentez le feu et déglacez avec le verre de vin jusqu'à totale évaporation.

Ajoutez ensuite deux louches de bouillon brûlant, mélangez sans vous arrêter et lorsque le bouillon est totalement absorbé, ajoutez encore deux louches de bouillon.

Cette opération devra être répétée jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente.

A la moitié de la cuisson, mélangez le safran dans un peu de bouillon et versez le dans le riz en veillant à ce qu'il se mélange bien.

Une fois que le riz a atteint la cuisson désirée, retirez le du feu et mélangez y le parmesan et le reste du beurre.

Avant de servir, n'oubliez pas de le laisser reposer quelques instants afin qu'il s'imprègne bien des arômes.