# RISOTTO ALLO ZAFFERANO

## INGREDIENTI

Zafferano in pistilli 1 cucchiaino

Riso Carnaroli 320 g

Burro 125 g

Cipolle 1

Grana Padano DOP da grattugiare 80 g

Vino bianco 40 g

Acqua q.b.

Brodo vegetale 1 l

Sale fino q.b.

PER GUARNIRE

Zafferano in pistilli q.b.

## PREPARAZIONE

Per realizzare il risotto allo zafferano (o risotto alla milanese), per prima cosa mettete i pistilli in un bicchierino, versate sopra dell’acqua 1 quanto basta a ricoprire i pistilli completamente, mescolate 2 e lasciate in infusione per tutta la notte, in questo modo i pistilli rilasceranno tutto il loro colore. Quindi preparate il brodo vegetale, per la ricetta ne occorrerà un litro. Mondate e tritate finemente la cipolla 3 in modo che si possa sciogliere in cottura e non essere percepita mentre si assaporerà il risotto.

In un tegame ampio versate 50g di burro presi dalla dose totale necessaria 4, scioglietelo a fuoco dolce, quindi versate il trito di cipolla 5 e lasciate stufare per 10-15 minuti aggiungendo del brodo per non far asciugare il soffritto 6: la cipolla dovrà risultare ben trasparente e morbida.

Una volta stufata la cipolla, versate il riso 7 e tostatelo per 3-4 minuti, così i chicchi si sigilleranno e terranno bene la cottura. Sfumate con il vino bianco 8 e lasciate evaporare completamente. A questo punto procedete con la cottura per circa 18-20 minuti, aggiungendo il brodo un mestolo alla volta, al bisogno, man mano che verrà assorbito dal riso 9: i chicchi dovranno essere sempre coperti.

Cinque minuti prima del termine di cottura, versate l’acqua con i pistilli di zafferano che avevate messo in infusione 10, mescolate per insaporire e tingere il risotto di un bel color oro. Terminata la cottura spegnete il fuoco, salate 11, mantecate con il formaggio grattugiato e i restanti 75 g di burro