

Alunna: Irene Banfi

# RIS GIALD

## Risotto alla milanese

### Introduzione:

Nella mia famiglia il risotto alla milanese è il tipico piatto della domenica. Il mio bisnonno che lavorava a Milano, quando tornava a casa nel fine settimana cucinava la domenica questo piatto mettendoci molta cura nel mescolarlo continuamente per tutto il tempo di cottura. Questa abitudine è passata a mia nonna, a mia mamma e infine a me.

### Ingredienti:

400 gr. riso Carnaroli  
1 litro brodo di carne  
1\2 cipolla bianca  
burro per mantecare  
1 bustine di zafferano  
3 cucchiari da tavola di Parmigiano Reggiano  
1 bicchiere di vino bianco  
Olio evo



### Strumenti occorrenti:

- 2 pentole (una per il brodo e una per il riso)
- 1 mestolo
- 1 cucchiaio di legno

### Preparazione:

In una risottiera rosoliamo l'olio e la cipolla tritata in pezzetti piccoli.

Aggiungiamo il riso facendolo tostare. Sfumare con il vino bianco mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Quando il vino è evaporato aggiungere il brodo precedentemente preparato. Il riso deve cuocere coperto dal brodo, che andrà aggiunto man mano che viene assorbito; durante la cottura il riso deve essere mescolato spesso. Circa a 5 minuti dalla fine della cottura aggiungere la bustina di zafferano.

Togliere il riso dal fuoco e mantecare con burro e parmigiano grattugiato.

Lasciare riposare il tutto per qualche minuto.



**Tempo di realizzazione:**

Circa 30 minuti (preparazione + cottura)

**Principi nutritivi (100 g.):**

calorie: 144 Kcal

grassi: 5 g

carboidrati: 22 g

proteine: 2,4 g

**Storia del risotto alla milanese:**

Il piatto nacque nel 1574 sulla tavola di un vetraio Valerio di Fiandra che all'epoca risiedeva a Milano poiché lavorava alle vetrerie del Duomo. Per il matrimonio di sua figlia i suoi colleghi fecero aggiungere lo zafferano al risotto bianco: questa spezia era utilizzata dai vetrai per ottenere una particolare colorazione gialla dei vetri.

Il nuovo piatto ebbe un grande successo per il colore giallo e per il sapore.

Nel 2007 il comune di Milano ha dato a questa ricetta la Denominazione Comunale (De.Co.). Questo acronimo indica l'appartenenza di un piatto a un territorio.

