

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Risotto alla milanese

Strawberry · Tuesday, December 17th, 2013

**Ingredienti:**(4 persone)

- 350gr riso
- 60gr burro
- una cipolla
- un bicchiere vino bianco
- brodo di carne
- 40gr parmigiano grattugiato
- una bustina zafferano

### Preparazione:

Pelate la cipolla, tagliatela finemente e appassitela in un tegame con metà del burro, unite il riso e fatelo tostare, bagnate con il vino e cuocete per 18 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno e aggiungendo il brodo bollente quando serve. a cottura quasi ultimata, aggiungete lo zafferano e amalgamate, togliete la casseruola dal fuoco, mantecate con il rimanente burro e il parmigiano e disponete nel piatto da portata.

This entry was posted on Tuesday, December 17th, 2013 at 4:43 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.