



Gli Agrichef, la grande novità dell'enogastronomia made in Italy, per portare in tavola qualità e tradizione. Cibi preparati da cuochi-contadini che curano con amore alimenti genuini, secondo le migliori usanze locali. Aromi e gusti nati dalla passione per la terra che trovate in tutti gli Agriturismi Campagna Amica.

Risotto alla milanese

dalla Lombardia

Per 4 persone

Preparazione 40 minuti

300 g riso Carnaroli

1 scalogno

1 bicchiere di vino bianco fermo

2 bustine di zafferano o 0,5 g di zafferano in pistilli

Olio extravergine di oliva

150 g burro di malga

200 g Grana Padano

50 g midollo

2 lt brodo di carne di vitello

Scaldare l'olio in una casseruola e farvi rosolare lo scalogno tagliato a metà. Togliere lo scalogno rosolato, aggiungere il riso Carnaroli e tostarlo un paio di minuti fino a quando risulterà traslucido.

Iniziare a cuocere il riso aggiungendo il brodo un po' per volta. Unire lo zafferano e continuare la cottura per circa 15 minuti.

Mantecare fuori dal fuoco, con il midollo a pezzettini, che si scioglierà subito, il burro ben freddo e il Grana Padano.

Decorare il piatto con qualche pistillo di zafferano e servire.

Consigli

Il risotto alla Milanese può essere abbinato ad un altro piatto della tradizione lombarda: l'Ossobuco.

Chef Tiziana Porteri



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



AbbiamoRISOxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it