



## Il risotto secondo Marchesi

### Risotto alla milanese

Ingredienti (per 4 persone)	
Riso Carnaroli	200 g
Scalognò	1
Zafferano in fili	1 pizzico abbondante
Vino bianco	250 ml
Burro	2 cucchiaini
Parmigiano grattugiato	1 cucchiaio
Acqua e sale	q.b.

#### Procedimento

- Versare il vino in un padellino e portarlo a ebollizione, lasciarlo cuocere a fiamma vivace per 5-10 minuti e spegnere (lo scopo dell'operazione è di togliere l'alcol).
- Sbucciare lo scalognò, tritarlo, e farlo appassire in padella a fiamma bassa con una punta di burro e un goccio di acqua per una ventina di minuti. Passato quel tempo frullare il tutto e metterlo da parte.
- Portare a ebollizione un pentolino di acqua con un cucchiaino di sale.
- In un pentolino adatto alla cottura del risotto, far sciogliere un cucchiaino di burro, aggiungere i fili di zafferano e infine, a burro caldo, il riso, facendolo tostare per un paio di minuti.
- Sfumare con il vino, e proseguire la cottura del riso aggiungendo man mano dell'acqua salata bollente.
- A fine cottura, aggiungere lo scalognò frullato, infine spegnere e mantecare energeticamente con l'altro cucchiaino di burro e il parmigiano.
- Servire subito.

### Risotto oro e zafferano

Ingredienti (per 4 persone)	
Riso Carnaroli	300 g
Burro	80 g
Parmigiano grattugiato	20 g
Stigmi di zafferano	5 g
Cipolla tritata	50 g
Vino bianco secco	2 dl
Brodo leggero	1 l
Sale e pepe bianco	q.b.



#### Procedimento

- Fare rosolare la cipolla tritata con 20 g di burro quindi tostare il riso.
- Aggiungere 1 dl di vino bianco secco, lasciar evaporare; poi inserire lo zafferano, bagnare con il brodo bollente e portare a cottura mescolando di tanto in tanto.
- In una piccola casseruola a parte, far sudare la restante cipolla in 10 g di burro.
- Aggiungere il vino rimasto, lasciar ridurre per metà il liquido, aggiungere il rimanente burro ridotto a fiocchetti ed emulsionare con la frusta.
- Filtrare la salsa attraverso un colino.
- A cottura ultimata regolare di sale e mantecare il riso con la salsa preparata e il parmigiano grattugiato.
- Stendere a velo la pietanza su piatti piani.
- Disporre un foglio d'oro alimentare al centro di ogni piatto, prima di servire.