



[cocina lab.]
The Peruvian Cooking School

RISOTTO ALLA MILANESE

Nicolò Giacometti

[@forchetta.chile](https://www.instagram.com/forchetta.chile)



RISOTTO ALLA MILANESE

El risotto alla milanese es una receta muy muy tradicional de la ciudad de Milano, en el norte de Italia. Un risotto amarillo, con azafrán, que tradicionalmente se acompaña con ossobuco.

Ingredientes

- 240 gr de arroz para risotto (arroz italiano Carnaroli/Arborio/Vialone Nano)
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de médula de vacuno
- 1 vaso grande de vino blanco
- 1 lt de caldo de carne
- 30 gr de mantequilla
- 1 gr de azafrán
- 40 gr de queso parmigiano rallado
- Aceite de oliva extra virgen



RISOTTO ALLA MILANESE

Preparación

1. Aplastar la médula con un tenedor.
Ponerla en una sartén, y agregar un poco de aceite de oliva.
2. Cortar la cebolla en cuadritos finos y ponerla a sofreír en la sartén. Cocinar a fuego bajo hasta que esté dorada.
3. Agregar el arroz, subir el fuego y nacarar el arroz por unos minutos.
4. Agregar el vino y dejar evaporar el alcohol.
5. Agregar el caldo poco a poco.
6. Seguir hasta cocción del arroz, aprox 15 minutos. A mitad de la cocción agregar el azafrán.
7. A 1 minuto del final de la cocción sacar del fuego y agregar mantequilla, y el parmigiano reggiano. Revolver y dejar reposar (mantecatura) 3 minutos.
8. Servir caliente, con ossobuco braseado y gremolata.

COCINA LAB.

2020