

## RISOTTO ALLA MILANESE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
400 gr	Riso Arborio
1 litro	Brodo
2 bustine	Zafferano
1 bicchiere	Latte
75 gr	Burro
½	Cipolla
1 bicchiere	Vino bianco
	Sale e pepe
1 pizzico	Noce moscata
	Formaggio parmigiano grattugiato

### PREPARAZIONE:

In una casseruola fate appassire la cipolla in 50 gr.di burro.

Salate, pepate, aromatizzate con la noce moscata, bagnate con il vino bianco, fate restringere il tutto, quindi aggiungete il riso e le bustine di zafferano.

Fate rosolare e portate a cottura unendo man mano il brodo necessario.

A tre quarti di cottura aggiungete il latte ed a cottura ultimata mantecate con il burro rimasto e il parmigiano.

Questo risotto va servito in una zuppiera ben calda.