

LA RICETTA

Riso, oro e zafferano

CULTURA

27_12_2022



Si tratta della ricetta-icona del famoso chef Gualtiero Marchesi (1930-2017). È un classico risotto alla milanese, al quale si aggiunge una foglia d'oro commestibile. Lo possiamo preparare facilmente anche noi, a condizione di essere disposti a comprare la foglia d'oro, che è abbastanza cara. Si trova anche su Internet.

Ingredienti per 4 persone

1 l di brodo leggero
280 g di riso Carnaroli
200 g di vino bianco secco
100 g di burro
75 g di aceto di vino bianco
20 g di parmigiano grattugiato
15 g di cipolla
2 g di zafferano in stimmi
4 foglie d'oro
Sale

Preparazione

Sminuzzare la cipolla e cuocerla in una casseruola con 150 g di vino bianco e l'aceto finché la parte alcolica non sarà evaporata lasciando solo la parte acida.

Aggiungere il burro in pomata e mescolare per ottenere un burro cosiddetto acido.

Filtrare il burro attraverso un passino per eliminare i resti della cipolla.

Tostare il riso in casseruola con 60 g di burro acido per un minuto.

Bagnare con il restante vino bianco e lasciare evaporare. Versare il brodo leggero e aggiungere lo zafferano.

Cuocere per 18 minuti. Mescolare ogni tanto, regolare di sale verso la fine e, una volta terminata la cottura, aggiungere il parmigiano e 40 g di burro acido.

Versare il riso nel piatto e aggiungere la foglia d'oro (Liana Marabini).