

Rissoto alla milanese

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	
2,50 taza/s	Arroz arborio — (grano corto)
	Azafrán — en polvo
7 taza/s	Caldo de pollo
1	Cebollas
5 cucharada/s	Manteca de cerdo
	Pimienta negra
0,50 taza/s	Queso parmesano
	Sal
170 gr	Vino blanco

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y dorarla en 3 cucharadas de manteca. Añadir el arroz y revolverlo unos segundos hasta que esté translúcido. Agregar el vino y dejar que evapore el alcohol.

Bajar el fuego e ir agregando de a poco el caldo hirviendo, a medida que el arroz lo absorba.

Salpimentar.

Tres minutos antes de que esté listo agregar el azafrán diluido en 1 cucharada de caldo.

El arroz está listo aproximadamente en 15 minutos, pero hay que ir probándolo para que no se pase: debe quedar al dente, con su corazón algo duro.

En este momento agregar 2 cucharadas de manteca y el parmesano recién rallado mezclando delicadamente para que el arroz se suavice (a este proceso se lo llama "mantecar").

Retirar y servir inmediatamente con más queso parmesano según el gusto.