

Rissoto alla milanese

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.