



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA
NOURRIR LA PLANETE
ENERGIE POUR LA VIE
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



Andrea Meani

Autobiografia alimentare

Uno dei piatti tipici più famosi e apprezzati a Milano è il risotto alla milanese. Secondo la tradizione il risotto alla milanese sarebbe stato inventato da un artista cittadino nel 1547. Sembra che un allievo del maestro Valerio Fiandra, celebre autore delle vetrate del Duomo di Milano, noto per aver utilizzato lo zafferano per ottenere degli effetti di colore sulle vetrate, gettò una manciata di zafferano sul riso che era stato preparato per le nozze di Fiandra per fargli un dispetto. Il piano da lui architettato ebbe però l'effetto contrario al previsto, tanto che il risotto allo zafferano divenne uno dei piatti più amati della tradizione culinaria milanese. Quando ero piccolo mia madre me lo cucinò per la prima volta e da quel giorno divenni talmente pesante che le chiedevo continuamente di prepararmelo e così è diventato uno dei piatti più buoni e che io preferisco. Certo, questo piatto non è uno dei più semplici da cucinare, ma se assaggiato, cucinandolo a regola d'arte, non se ne può più fare a meno. Infatti oltre ad essere uno dei piatti tipici della tradizione milanese, non ha conquistato soltanto Milano ma anche molte altre città che hanno saputo apprezzare la bontà di questa ricetta.

Risotto alla milanese

Per prepararlo occorrono:

- 320 g. di riso
 - 30 g. di midollo di bue
 - 70 g. di burro
 - 1,5 lt. di brodo di carne
 - 1 cipolla
 - 1 cucchiaino di pistilli di zafferano (o una bustina in polvere)
 - parmigiano grattugiato
- (ingredienti per 4 persone)

Cosa serve:

- pentola e tegame
- cucchiaino di legno

Procedimento:

- tagliate la cipolla a metà e tritatela molto finemente mantenendo caldo il brodo sulla fiamma piccolissima.
- in un tegame fate appassire la cipolla a fiamma bassa con 20g. di burro e il midollo tagliato. Prima che inizi a dorare unite il riso mescolando con il cucchiaino di legno.
- appena tostato il riso aggiungete il vino alzando la fiamma al massimo per far sfumare. Riabbassate la fiamma e iniziate ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta, mano a mano che il riso cuoce.
- a metà cottura mettete lo zafferano e mescolate fino alla completa cottura del riso.
- Appena il riso è cotto unite il burro rimasto e abbondante parmigiano, mescolando energicamente. Arrivati a questo punto il piatto è concluso e pronto per essere servito.

Tempo di cottura: 14-18 minuti.