

Risotto alla Milanese



Il risotto alla milanese è un riso tipico di Milano. Il riso contiene zafferano, che conferisce al piatto il colore giallo.

Risotto alla Milanese ist Reis, der typisch für Mailand ist. In dem Reis ist Safran, der dem Gericht die gelbe Farbe verleiht.

Rezept (4 Portionen):

300g Reis
1 Schalotte (klein geschnitten)
1,5 Liter Hühnerbrühe
40g Butter
100ml Weißwein
1 EL Safranfäden
50g Butter (kalt)
75g Parmesan
Salz, Pfeffer

Ricetta (4 porzioni)

300g Risotto
1 Scalogno (tagliare)
1,5 Litro di brodo di pollo
40g burro
100ml vino bianco
1 EL pistilli di zafferano
50g burro (freddo)
75g parmigiano
Sale e pepe

(Bild: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1687631277047830/Risotto-alla-milanese.html>)