RISOTTO À LA MILANAISE

Recette italienne

Pour tous les jours

Court
Temps de préparation

Court
Temps de cuisson

Degré de facilité

Dépense à prévoir

Kg
Valeur diététique

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 60 g de beurre.
- 1 oignon.
- 250 g de riz du Piémont (grains petits et ronds).
- 1 dose de safran.
- 50 g de moelle de bœuf.
- 1 verre de vin blanc.
- 7 dl de bouillon de bœuf.
- Sel et poivre du moulin.
- Facultatif : 50 g de parmesan râpé.

LA RECETTE

1. Coupez la moelle de bœuf en rondelles.

2. Épluchez l'oignon et hachez-le finement.

3. Faites fondre le beurre dans une cocotte à feu doux. Jetez-y le hachis d'oignon et les rondelles de moelle de bœuf.

4. Rincez le riz et épongez-le avec du papier absorbant, jusqu'à ce qu'il soit sec.

5. Jetez le riz en pluie dans la matière grasse. Mélangez jusqu'à ce que tous les grains soient bien enrobés.

6. Arrosez alors avec le vin blanc et laissez-le évaporer pendant quelques minutes, toujours en remuant avec une cuillère en bois.

7. Faites chauffer le bouillon.

8. Saupoudrez le riz de la dose de safran et mélangez. Arrosez d'une louche de bouillon. Couvrez et laissez cuire. Surveillez et arrosez de bouillon chaud à chaque fois que le riz a absorbé le liquide. La cuisson totale ne doit pas excéder 18 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement à la fin.

VARIANTES

Variante 1. Vous pouvez accompagner le risotto de parmesan râpé.

Variante 2. La moelle de bœuf faisait partie de la recette authentique d'origine. On a de plus en plus tendance à la supprimer pour des raisons de diététique.

LES CONSEILS DU CHEF

Servez en accompagnement de viande blanche ou en entrée comme à Milan.

Terminez votre repas par une grosse salade verte, et une bonne glace.

LES VINS OU LES BOISSONS

Un vin rouge sec, un chianti.