

A close-up photograph of a plate of yellow risotto alla monzese. The risotto is served on a dark brown plate and is garnished with fresh green herbs. A silver fork is placed on the left side of the plate. In the background, two whole garlic bulbs are visible on a wooden surface. The text "RISOTTO ALLA MONZESE" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image, with a white horizontal line underneath the word "MONZESE".

RISOTTO ALLA MONZESE

Risotto alla Monzese

E' questo un risotto dal gusto intenso e deciso, ma dalla facile preparazione, idea grandiosa per una cena con gli amici all'insegna della tradizione!

La luganega, ingrediente principale del nostro risotto, è la famosa, nonché buonissima, salsiccia tipica di Monza, dal colore più tendente al bianco che al rosso, data la grande quantità di formaggio grana padano presente nel suo impasto, oltre che brodo di carne e vino.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320gr di RISO
- 50gr di BURRO
- 1 SCALOGNO
- 700ml di ottimo BRODO
- 1/2 bicchiere di VINO BIANCO
- 100gr di LUGANEGA
- 1 bustina di ZAFFERANO
- 2-3 cucchiari di FORMAGGIO GRATTUGGIATO

PREPARAZIONE:

Tritare lo scalogno e farlo appassire a fuoco basso in una pentola nella quale avevate precedentemente sciolto 40 gr di burro. Versate quindi la luganega in parte a pezzi, in parte sbriciolata e farla cuocere per 4/5 minuti.

Aggiungere ora il riso e farlo tostare per bene per qualche minuto, aumentando appena la fiamma e girando continuamente, così che non si attacchi sul fondo. Fare sfumare con il vino e iniziare ad aggiungere il brodo, continuando a mescolare. Non aggiungere altro brodo se quello precedente non sia stato assorbito dal riso. Controllare la cottura del riso frequentemente per evitare si scuocia.

All'ultimo mestolo di brodo aggiungere lo zafferano, che donerà al riso il tipico colore giallo. A cottura ultimata, togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il restante burro e il formaggio grattugiato, girando velocemente per ben mantecare. Far riposare qualche minuto prima di servire.



www.mangiainbrianza.it

Un progetto a cura di:
Agenzia YES!
www.agenziayes.it