

SOFISTICATO

Risotto allo zafferano, porcini secchi e midolla di bue.

INGREDIENTI per 4 persone:

Per il riso:

- 320 grammi di riso Carnaroli della riseria Fedeli
- 100 grammi di burro
- 50 grammi di Grana Padano grattugiato
- 1 gr di pistilli di zafferano
- 30 grammi di porcini secchi

- 4 midolla di bue
- Quantità sufficiente di sale

Per il brodo:

- 1 litro di acqua
- 2 cipolle
- 2 coste di sedano
- 3 carote

- Quantità sufficiente di sale

Per il burro acido:

- 200 ml di vino bianco
- 400 ml di aceto di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 200 grammi di burro

PREPARAZIONE

Preparare il brodo vegetale aggiungendo in una pentola acqua fredda, verdure tagliate a pezzi e sale. Portare lentamente a ebollizione e far bollire per circa 1 ora, quindi spegnere e filtrare il brodo dalle verdure. Preparare il burro acido per mantecare il riso. Portare a ebollizione su fuoco medio il vino, l'aceto, l'alloro e la cipolla, lasciare cuocere fino a quando il liquido si sarà ridotto a metà. A parte, tagliare il burro a cubetti e montarlo con una frusta fino a ottenere una consistenza morbida e spumosa. In una casseruola, tostare il riso con un po' di burro, aggiungere il sale e sfumare con abbondante vino bianco. Lasciar evaporare il vino e iniziare ad aggiungere il brodo. A metà cottura, aggiungere i porcini secchi tagliati grossolanamente e continuare la cottura. Fuori dal fuoco, mantecare il risotto con 3 cucchiaini di burro acido, il burro normale rimanente, il Grana Padano, le midolla di bue tritate, e regolare il sale. Servire il risotto su un piatto piano e cospargere con la polvere di zafferano. A parte, infornare le midolla di bue in forno per 5-6 minuti. Disporle sopra il risotto.