

# Risotto alla Verdi

400 g di riso semifino vialone nano  
1 litro di brodo di carne  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
40 g di burro  
40 g di midollo di bue  
60 g di grana padano stagionato 24 mesi  
30 g di cipolla  
0,5 g di zafferano in pistilli

## Preparazione

Mettete in una casseruola due oncie di burro fresco, due oncie di midollo di bue o di vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia preso il rosso mettete nella casseruola sedici oncie di riso di vialone nano. Fate passare a fuoco ardente mischiando spesso con un cucchiaino di legno finché il riso sia abbrustolito ed abbia preso un bel colore dorato. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli nel riso quando il fuoco lo avrà poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. A metà cottura del riso, bisognerà mettervi mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e secco; mettetevi anche tre buone manciate di formaggio Parmigiano grattugiato. Quando il riso sia quasi pronto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaino di brodo, gettatelo nel risotto, mischiatelo, ritirarlo dal fuoco e versatelo in una zuppiera. Avendo dei tartufi, viene consigliato dallo stesso Maestro, di spargergli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito”.

