



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA



Risotti alla Monzese: tradizionale e rivisitazione del territorio

Risotto tradizionale

Ingredienti e dosi per 4 porzioni

300 g di riso Carnaroli
900 ml di brodo di carne
80 g di burro
120 ml vino rosso
50 g cipolla bianca tritata in pasta
50 g formaggio Grana grattugiato
250 g luganega monzese
150 g pomodoro passato
zafferano (1/2 busta)
sale fino, pepe bianco

1. Preparare il risotto. Sciogliere metà del burro in un tegame e imbiondire la cipolla.
2. Aggiungere il riso e far tostare mescolando per due o tre minuti. Quando tutto il riso si sarà scaldato, sfumare con il vino rosso e lasciar evaporare la parte alcolica.
3. Aggiungere il brodo bollente e portare a cottura (complessivamente la cottura del riso ha una durata di 16-18 minuti) aggiungendo lo **zafferano***.
4. In un tegame a parte preparare il ragù di luganega. Sciogliere una noce di burro con poca cipolla in pasta. Far colorire la luganega a pezzetti. A rosolatura ultimata, sfumare con poco vino rosso e aggiungere il pomodoro. Regolare di sapidità con sale e pepe e cuocere per 8-10 minuti.
5. A cottura ultimata del riso procedere alla mantecatura. Togliere dal fuoco il tegame fermando completamente il bollore. Aggiungere il restante burro e il formaggio Grana grattugiato. Mescolare delicatamente scuotendo il tegame, ottenendo una mantecatura all'onda.
6. Servire il risotto ben mantecato con al centro il ragù di luganega monzese.

Risotto rivisitato

Ingredienti e dosi per 4 porzioni

300 g di riso Carnaroli
900 ml di brodo di carne
80 g di burro
120 ml birra allo Zafferanza, zafferano della Brianza
50 g cipolla bianca tritata in pasta
50 g formaggio Grana grattugiato
250 g luganega monzese
zafferano in pistilli Zafferanza (0,125 g)
sale fino, pepe bianco

1. Preparare il risotto. Sciogliere metà del burro in un tegame e imbiondire la cipolla.
2. Aggiungere il riso e far tostare mescolando per due o tre minuti. Quando tutto il riso si sarà scaldato, sfumare con metà della birra e lasciar evaporare la parte alcolica.
3. Aggiungere il brodo bollente e portare a cottura (complessivamente la cottura del riso ha una durata di 16-18 minuti) aggiungendo lo **zafferano***.
4. In un tegame antiaderente preparare la luganega. Far colorire la luganega a pezzetti. A rosolatura ultimata, sfumare con la restante birra allo zafferano. Regolare di sapidità con sale e pepe e cuocere per 8-10 minuti.
5. A cottura ultimata del riso procedere alla mantecatura. Togliere dal fuoco il tegame fermando completamente il bollore. Aggiungere il restante burro e il formaggio Grana grattugiato. Mescolare delicatamente scuotendo il tegame, ottenendo una mantecatura all'onda.
6. Servire il risotto ben mantecato con al centro la luganega sfumata alla birra.

*Per l'aggiunta dello **zafferano** è necessario considerare la varietà di prodotto che si ha in uso. Se si utilizza dello zafferano in pistilli è necessario lasciarlo in infusione in un bicchiere con poco brodo bollente per 15-20 minuti prima della cottura del riso. L'infusione di zafferano deve essere aggiunta con i primi mestoli di brodo. Se si utilizza, invece, uno zafferano in polvere è necessario aggiungerlo pochi minuti prima della conclusione della cottura per evitare che ceda un sapore troppo amaro al riso.

Con il contributo di

