

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Risotto à la Milanaise

Le 28 janvier 2009

1

Certes se n'était pas vraiment visible jusqu'à présent sur La Popotte, mais je suis une grande fan des risotti. Mais il est assez rare que j'en cuisine en hiver.

Voici donc un risotto à la Milanaise pour ouvrir cette nouvelle catégorie.

C'était le seul que ma mère cuisinait, toujours en accompagnement d'Osso Bucco.

Il m'a fallu très longtemps avant d'en faire, et ce n'est pas mon préféré, mais un retour en arrière est parfois bien agréable.

Paradoxalement c'est le seul que je cuisine avec du riz long et non de l'Arborio. Je ne sais pas si la recette d'origine fait déjà état de cette exception, mais c'est ainsi que je l'ai toujours dégusté.

Votre panier pour 4 personnes :

1 oignon
200 gr de riz long
5 cl de vin blanc sec
1 l de bouillon de pot au feu
50 gr de parmesan râpé
1 grosse pincée de pistils de safran
Zeste d'une orange
Huile d'olive
Sel



Épluchez et hachez finement votre oignon.

Faites le suer dans l'huile d'olive.

Ajoutez votre riz pour le faire nacrer, puis ajoutez le vin blanc sec et laissez réduire.

Ajoutez progressivement votre bouillon louche par louche sans cesser de remuer. La cuisson va durer plus ou moins 20 minutes.

A mi-cuisson ajoutez votre safran.

Pour terminer, ajouter votre parmesan râpé et les zestes d'orange, mélangez soigneusement.

Rectifier si besoin votre assaisonnement avant de servir.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*