

## Risotto alla milanese

### Ingrédients pour 6 pers:

1 oignon  
20cl de vin blanc  
300g de riz à risotto (arborio de préférence)  
1 l de bouillon de bœuf  
1/2cc de pistils de safran  
20g de beurre  
60g de parmesan

Pelez et émincez l'oignon. Faites le revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Il doit devenir transparent mais pas coloré. Ajoutez le riz et remuez sans cesse jusqu'à ce que lui aussi devienne translucide. Ajoutez les pistils de safran puis le vin blanc. Remuez et laissez le vin s'évaporer. Ajoutez le bouillon louche après louche en prenant soin de ne rajouter du liquide que quand le précédent est totalement évaporé. Une fois le riz cuit, c'est à dire croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, soit au bout de 17-20 minutes, ajoutez le beurre et le parmesan et remuez ^pour bien faire fondre l'ensemble. Servez immédiatement bien chaud.