

Il risotto alla milanese e sue interpretazioni

<http://www.expo2015.org/magazine/it/cultura/risotto-alla-milanese--questa-e-la-ricetta-del-riso-giallo-depositata-al-comune-di-milano.html>

Il risotto alla milanese - il riso giallo allo zafferano - è uno di questi piatti simbolo a livello internazionale. Il riso, importato in Europa dai Saraceni, compare in Italia nel XIII secolo e viene coltivato inizialmente al Sud. Con i contatti tra le famiglie degli Aragonesi e degli Sforza, si espande nella Pianura Padana grazie alle vaste distese dei suoi adatti terreni acquitrinosi.

Secondo diversi autori l'idea dello sposalizio tra riso e zafferano potrebbe discendere dal "riso col zafran" conosciuto nel Medioevo da arabi ed ebrei. Una leggenda narra che il piatto in Italia sia rinato in occasione di un banchetto di nozze nel 1574. Attraverso le varie epoche, s'è via via cominciato a soffriggere il riso invece che bollirlo (innovazione codificata da 1779, Antonio Nebbia, nel suo libro *Il Cuoco maceratese*), poi ad aggiungervi la cipolla, fino alla formazione definitiva della ricetta in Lombardia nell'Ottocento. La si ritrova prima nell'opera anonima intitolata *Il cuoco moderno ridotto a perfezione secondo il gusto italiano e francese* uscito a Milano nel 1809 di un non meglio identificato L.O.G, poi nel 1853 nel *Nuovo cuoco milanese economico* di Giovanni Felice Luraschi.

Risotto alla milanese – ricetta De.Co.

Ricetta ufficiale del risotto alla milanese secondo delibera della Giunta comunale di Milano 14 dicembre 2007, che ha concesso il riconoscimento di Denominazione Comunale (De.Co.)

Ingredienti: per 6 persone

Riso (Carnaroli, Arborio o Vialone Nano) 550 g

Burro 50 g

Midollo di manzo o di bue tritato 30 g

Brodo bollente ristretto (non "di dado") 2-3 L

Grasso d'arrosto di manzo chiaro e scuro 2 cucchiari (se manca aumentare il midollo fino a 60 g)

Cipolla tritata finemente n. 1 piccola

Pistilli di zafferano 1 ciuffo (o una bustina di zafferano)

Sale

Abbondante formaggio grana grattugiato

Burro 50 g

Procedimento

1. Mettere in una casseruola il midollo, il burro, il grasso d'arrosto e la cipolla, cuocere a fiamma bassa finché la cipolla non avrà preso un colore dorato.
2. Aggiungere il riso e rimescolarlo bene perché possa assorbire il condimento. A questo punto alzare la fiamma e iniziare a versare sul riso il brodo bollente a mestoli, continuando a rimestare regolarmente con un cucchiaino di legno.
3. Man mano che il brodo evapora e viene assorbito, continuare a cuocere sempre a fuoco forte aggiungendo man mano altro brodo a mestolate fino a cottura ultimata, facendo attenzione che il riso resti al dente (cottura da 14 a 18 minuti approssimativamente, a seconda della qualità di riso utilizzato).
4. Arrivati a due terzi di cottura, aggiungere i pistilli di zafferano preventivamente sciolti nel brodo: se però si usa zafferano in polvere, è necessario aggiungerlo a fine cottura per non perderne il profumo.
5. A cottura ultimata aggiungere il burro e il grana e lasciar mantecare per qualche minuto. Aggiustare di sale.
6. Il risotto deve essere piuttosto liquido ("all'onda"), con i chicchi ben divisi, ma legati fra loro da un insieme cremoso. Importante è non aggiungere mai del vino, che ucciderebbe il profumo dello zafferano. Non cuocere più di sette/otto porzioni per volta.

Note

Si mangia con il cucchiaino, accompagnato da vino rosso, e lasciando ancora del grana grattugiato a disposizione dei commensali.

Non cuocere più di 7-8 porzioni per volta.

Sembra che le ricette che prevedono il vino bianco a sfumare il riso subito dopo la tostatura siano di derivazione Brianzola. In Brianza addirittura – così riporta Anna Gosetti della Salda nel volume *Le ricette regionali italiane* – pare che il vino scelto per sfumare fosse rosso.

Riso, oro e zafferano di Gualtiero Marchesi

https://www.cibo360.it/cucina/mondo/risotto_oro_marchesi.htm

Il risotto oro e zafferano, anche detto risotto all'oro o riso e oro, è uno dei piatti più famosi dello chef Gualtiero Marchesi, considerato all'unanimità il padre della cucina italiana contemporanea, scomparso nel dicembre 2017. Attualmente il risotto oro e zafferano può essere ancora gustato nei ristoranti creati da Marchesi (il Ristorante Marchesi alla Scala a Milano e il ristorante La Terrazza del Grand Hotel Tremezzo) e anche in alcuni ristoranti dei suoi allievi più talentuosi come Andrea Berton, Riccardo Camanini o Alfio Ghezzi.

Credo si possa affermare che tutti abbiamo in mente l'immagine del risotto all'oro di Marchesi, un piatto elegante e cromaticamente impattante con la banda nera del bordo del piatto circolare sopra la quale risalta il giallo del risotto allo zafferano e una foglia d'oro quadrata adagiata perfettamente al centro. Semplice eppure così efficace.

Il risotto oro e zafferano è stato pensato e servito per la prima volta da Marchesi nei primissimi anni Ottanta, tra il 1981 e il 1982, e da allora è diventato un must, un simbolo, un'icona, non solo di Gualtiero Marchesi, ma del concetto di chef-artista in generale. Quando lo si intervistava riguardo il suo piatto più famoso Marchesi rispondeva: "La solarità del riso e oro trovo che sia sveltante. È il piatto che meglio riproduce il mio concetto di bellezza. Essenziale, senza fronzoli".

[Diceva ancora Marchesi: «Mi sono affezionato a questo piatto, l'ho anche riprodotto sulla spillina che porto al bavero e più lo guardo e più mi rendo conto che non ha bisogno di spiegazioni. È così puro, elegante, autosufficiente, che potrebbe esistere da sempre: un piccolo quadrato posato dentro un cerchio, reso attraverso il perfetto accordo cromatico e il contrasto tra la superficie compatta del **riso allo zafferano** e la **foglia d'oro**, increspata dal calore. Giallo su giallo, giocando su due tonalità, una più opaca e l'altra traslucida. Composizione e materia, tutto facile, calibrato, addirittura ovvio».]

La ricetta

Ingredienti per il burro acido

Burro 80 g

Vino bianco 1 bicchiere

Cipolla n. 1

Ingredienti per il risotto

Riso Carnaroli 300 g

Burro 20 g

Zafferano stimmi 0,5 g

Oro commestibile n. 4 fogli

Brodo di carne 1 L

Parmigiano Reggiano 20 g

Procedimento

1. Mettere gli stimmi di zafferano in ammollo con poco brodo caldo, in un bicchiere.
2. In una casseruola far soffriggere 20 g di burro, aggiungere la cipolla tritata e cuocerla per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco, far raffreddare e filtrare attraverso un colino eliminando la cipolla. Preparare la crema di burro con il liquido acido e i restanti 60 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente.
3. In un'altra casseruola tostare il riso Carnaroli nei 20 g di burro per un paio di minuti, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Versare il brodo per cuocere il risotto ogni qual volta tende ad asciugarsi e solo a metà cottura aggiungere anche gli stimmi di zafferano. Terminata la cottura, mantenendo il risotto "all'onda", ovvero non troppo asciutto, ma ancora piuttosto lento, mantecare con il parmigiano e il burro acido ottenuto in precedenza.
4. Disporre il risotto nei quattro piatti e sistemare un foglio di oro commestibile sopra ognuno, in posizione centrale.

Zafferano e riso alla milanese D'O

<https://ricette.giallozafferano.it/Zafferano-e-Riso-alla-milanese-D-O.html>

La vera arte sta nella perfezione della semplicità. Lo chef stellato Michelin Davide Oldani, patron del ristorante D'O di Cornaredo, ha riscritto e rivoluzionato alla base un grande classico della cucina milanese, il Risotto allo Zafferano. Nelle mani di Oldani, il riso riacquista il suo sapore originario, diventando una tavolozza bianca che lo Chef interpreta, di volta in volta, con creatività e ingredienti di stagione. Niente soffritti e niente sapori eccessivi e prevaricanti, ma il gusto pieno del cereale, arricchito da una salsa allo zafferano in pistilli infuso a freddo che preserva l'essenza della preziosa spezia. Zafferano e Riso alla Milanese D'O è il piatto icona della città di Milano e simbolo della Nuova Alta Cucina Italiana che unisce gusto, creatività e salute. Oldani, da sempre paladino del territorio e delle sue eccellenze, sceglie lo zafferano lombardo in cui si riconoscono i 3 stimmi uniti, segno dell'attenzione con cui l'agricoltore lo raccoglie. Ed è la stessa cura che lo Chef mette nella preparazione del piatto, come prima dimostrazione di rispetto per l'ingrediente e di riconoscenza per la fatica del lavoro dell'uomo e per i tesori che la terra ci regala se sappiamo trattarla con amore. Zafferano e Riso alla Milanese D'O è stato dedicato da Davide Oldani a Milano e ne è diventato il simbolo in occasione di Expo Milano 2015, l'Esposizione Universale che ha avuto come tema il futuro dell'alimentazione.

Ingredienti

Riso Carnaroli stagionato 18 mesi 320 g

Acqua 1,2 L

Burro (qualità dolce) 60 g

Grana Padano DOP stagionato 24-27 mesi 50 g

Aceto di vino bianco 10 g

Scorza di limone (non trattata) ½

Sale fino q.b.

Per la salsa di zafferano

Zafferano in pistilli 0,5 g

Acqua 150 g

Amido di mais (maizena) 10 g

Sale fino 1 g

Zucchero 1 g

Procedimento per la salsa allo zafferano

1. In un pentolino versate l'acqua e portatela a bollore. Nel frattempo in una ciotolina, diluite la maizena in 15 g di acqua fredda e non appena l'acqua inizierà a bollire, aggiungetela molto lentamente nel tegame, mescolando sempre con una frusta.
2. Lasciatela sobbollire per alcuni secondi, poi spostatela lontano dal fuoco e lasciatela intiepidire per alcuni secondi. La salsa dovrà risultare setata e liscia. A questo punto aggiungete i pistilli di zafferano, il pizzico di zucchero e il sale.
3. Per favorire il rilascio delle essenze contenute nello zafferano e non intaccare la forma dei pistilli, non mescolate con la frusta ma muovete delicatamente il pentolino. Facendo questo lontano dal fuoco, ad una temperatura intorno ai 70 °C, lo zafferano rilascerà a pieno il suo profumo. Quindi non appena avrete raggiunto una temperatura di circa 50 °C trasferite la salsa all'interno di un biberon; in questo modo lo zafferano continuerà a rilasciare colori e profumi.

Procedimento per il risotto

1. Tenete da parte la salsa allo zafferano e passate alla cottura del riso. Per prima cosa ponete in un tegame dell'acqua e portatela a bollore, servirà per la cottura del riso. Inizialmente occorrerà farlo tostare a secco, versandolo in una pentola già calda. In questa fase è fondamentale mescolare il riso e toccarlo spesso con le dita per capire quando sarà sufficientemente caldo. Tostare il riso alla perfezione permette all'ingrediente principale di questo piatto di esprimersi nel miglior modo.
2. Solo quando sarà perfettamente tostato procedete alla cottura del risotto: bagnatelo con 2-3 mestoli di acqua bollente non salata, mescolate e abbassate la fiamma. Proseguite la cottura del riso molto dolcemente, per circa 16 minuti, aggiungendo altra acqua al bisogno e rimestate giusto di tanto in tanto, con dolcezza, proprio per mantenere intatta la forma del chicco. Assaggiate sempre il riso per capire quando avrà raggiunto il punto perfetto di cottura e non appena sarà pronto, cotto ma ancora al dente, spostate la pentola dal fuoco e aspettate circa 30 secondi; è importante che il tegame non sia bollente nella fase della mantecatura.
3. A questo punto aggiungete l'aceto, che servirà a rilevare ancora di più il profumo di cereale e contrastare la parte amidosa del riso, il burro e la scorza del limone grattugiata, facendo attenzione a non prelevare anche la parte bianca.

4. Aggiungete anche il Grana e mescolate. Una volta che il riso sarà ben mantecato, unite un goccio d'acqua per ottenere la giusta cremosità e aggiungete il sale solo all'ultimo. Mescolate ancora una volta per favorire il scioglimento. Dato l'utilizzo del grana è bene aggiungere il sale solo all'ultimo e assaggiare sempre per evitare di salare troppo.
5. A questo punto versate un mestolo di riso nel piatto, battete con il palmo della mano il fondo del piatto in modo che il risotto si spanda sull'intera superficie. Riprendete il biberon con lo zafferano in infusione, agitatelo e disegnate una spirale sulla superficie del risotto. Il vostro piatto Zafferano e Riso alla milanese D'O è pronto per essere gustato.