

Solare: milanesine con risotto allo zafferano

Solare: milanesine con risotto allo zafferano



Questo piatto chiama in causa due classici della cucina milanese. Innanzitutto la cotoletta: 'lombolos cum panitio', si legge nella lista di un banchetto del 1134, trovando conferma che il taglio dev'essere la parte anteriore della lombata di vitello, con tanto d'osso che tiene la carne in banderuola. Alta o battuta, è stata altra questione a lungo discussa, ma ormai è certo che ogni maltrattamento nuoce alla sua bontà.

Quanto al risotto, protagonista è lo zafferano, spezia che si ottiene dal croco (*Crocus sativus*), bulbacea originaria della Persia, diffusa dagli Arabi nelle terre mediterranee. La polvere arancione ricavata con straordinaria pazienza dagli stimmi del fiore deve agli Spagnoli la sua notorietà gastronomica, dalla paella valenciana, piatto di riso guarnito con pesce, crostacei e carni miste, al risotto mantecato alla milanese, tradizionalmente servito con l'ossobuco in gremolata.

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto: 160 g di riso Carnaroli, 60 g di burro, 1/4 di cipolla bianca, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1 pizzico di zafferano in stimmi, 1/2 litro di brodo leggero e chiarificato, 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Per le milanesine: 12 "cubetti" di fesa di vitello (4 cm di lato; 2,5 di spessore), farina bianca, pangrattato, 2 uova, 40g di burro

Preparazione

Avviate la preparazione del risotto soffriggendo con una noce di burro la cipolla tritata molto finemente. Aggiungete il riso e con una paletta di legno mescolatelo in modo da insaporirlo omogeneamente. Versate il vino bianco e lasciatelo sfumare. Aggiungete il brodo e gli stimmi di zafferano portando a cottura. Levate la pentola dal fuoco, aggiungete il formaggio grattugiato e il burro restante, mescolando con vigore per mantecare bene il risotto; se necessario, aggiustate di sale.

Nel frattempo dedicatevi alle milanesine. Passate i cubetti di fesa prima nella farina bianca, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, compattando con le mani in modo da far aderire bene la panatura. Sciogliete il burro in una padella e quando friggerà dolcemente aggiungete le milanesine; fatele imbiondire su ambo i lati girandole con attenzione; alla fine sgocciolatele con una paletta forata e trasferitele su carta da cucina perché possano cedere il grasso in eccesso. Componete i piatti con tre 'cotolettine' a testa e una mezzaluna di risotto giallo.

Vino consigliato: Ribolla Gialla Collio Doc 2022 [az. SosoL](#)

Ricetta tratta da Trattoria Masuelli Milano

Viale Umbria, 80

Tel. 02.55184138

www.masuellitrattoria.com

prenotazioni@masuellitrattoria.it