

2. Risotto alla milanese

1. Prima di leggere: conosci gli ingredienti per preparare il risotto alla milanese? Abbina gli ingredienti ai nomi corrispondenti.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

- a. burro
- b. grana padano
- c. riso
- d. brodo di carne
- e. cipolla
- f. zafferano
- g. vino bianco
- h. sale

2. Leggi la ricetta e riordina le fasi di preparazione del risotto alla milanese.

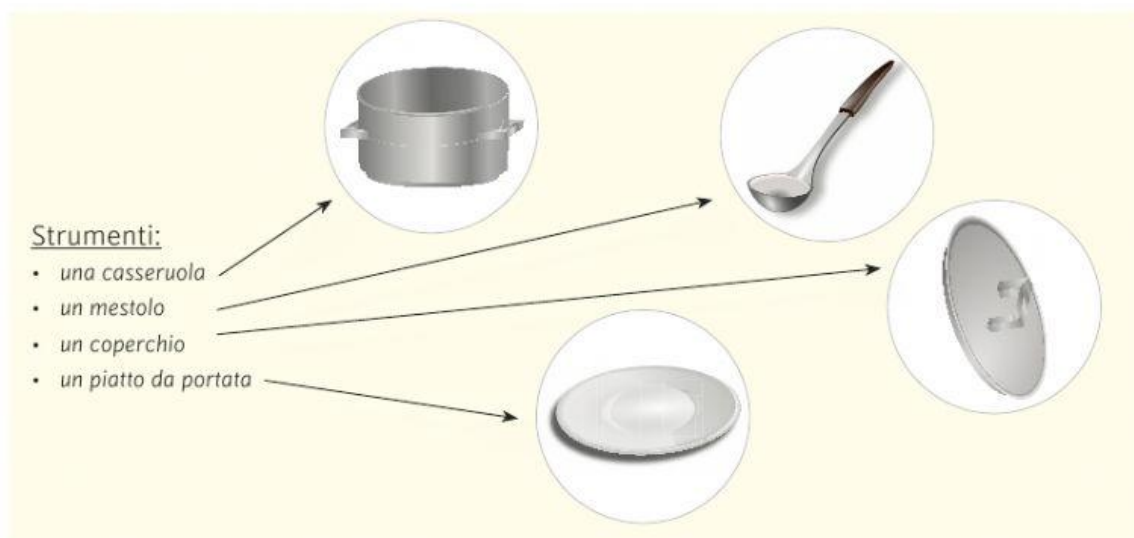
Risotto alla milanese

Ingredienti:

- 320 g di riso
- 60 g di grana padano grattugiato
- 60 g di burro
- 1 litro e 1/2 di brodo di carne
- 1 cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 pizzico di sale

Grado di difficoltà:
FACILE

Tempo:
10' PREPARAZIONE
25' COTTURA



1.	a.	Per cominciare metti 30 grammi di burro in una larga casseruola e fallo fondere. Aggiungi la cipolla tritata finemente e, a fiamma bassissima, falla imbondire.
.....	b.	Togli dal fuoco, manteca il risotto con il burro rimasto e insaporisci con il grana padano grattugiato. Aggiusta di sale se necessario.
.....	c.	Impiatta il riso ancora ben caldo.
.....	d.	Successivamente versa un mestolo di brodo di carne bollente e, solo quando il riso ha assorbito tutto il brodo, versane un altro mestolo. Continua così finché il riso arriva a metà cottura.
.....	e.	Unisci il riso e fallo tostare, poi alza la fiamma, versa il vino bianco e fallo evaporare, sempre mescolando.
.....	f.	Copri la casseruola con un coperchio e, dopo alcuni minuti, trasferisci il riso su un piatto da portata caldo.
.....	g.	A questo punto aggiungi lo zafferano sciolto con uno o due cucchiaini di brodo tiepido e termina di cuocere aggiungendo, come sempre, un mestolo di brodo alla volta, fino a quando il risotto non avrà la tipica consistenza "all'onda".

(Riadattato e semplificato da www.cucchiaio.it)

3. Rileggi la ricetta e indica se le seguenti frasi sono vere (V) o false (F).

- | | |
|--|--|
| 1. Prima di cominciare bisogna tagliare una cipolla a pezzi molto piccoli. | ☒ ☐ |
| 2. All'inizio della cottura il fuoco deve essere debole. | ☒ ☐ |
| 3. Il brodo bollente deve essere versato tutto insieme nella casseruola. | ☒ ☐ |
| 4. Lo zafferano si aggiunge prima del brodo. | ☒ ☐ |
| 5. Quando si mescolano il burro e il grana, il fuoco deve essere basso. | ☒ ☐ |
| 6. Prima di essere servito, il risotto deve riposare alcuni minuti. | ☒ ☐ |

4. Trova nel testo della ricetta i verbi che corrispondono alle seguenti espressioni.

- | | |
|---|----------------|
| 1. sciogliere | <i>fondere</i> |
| 2. tagliata finemente | |
| 3. scaldare un ingrediente fino a ottenere un colore dorato | |
| 4. abbrustolire, bruciare leggermente | |
| 5. metti un liquido | |
| 6. trasformare un liquido in vapore | |
| 7. girando | |
| 8. unisci il burro per ottenere un composto cremoso | |
| 9. dai sapore | |
| 10. regola le dosi degli ingredienti | |

5. L'espressione "all'onda" riguarda la consistenza dei risotti. Cosa significa esattamente? Scegli l'opzione corretta.

- ☐ A Il risotto deve rimanere morbido, con i chicchi ben staccati, ma legati fra loro da un insieme cremoso.
- ☐ B Il risotto deve rimanere molto asciutto, compatto e con i chicchi ben uniti.
- ☐ C Il risotto deve rimanere molto umido, con i chicchi ben staccati, grazie al brodo abbondante.



6. Leggi il testo sulla nascita del risotto alla milanese e scegli l'opzione corretta.

L'origine del Risotto alla milanese

Molte sono le leggende sulla nascita del risotto alla milanese, ma la storia più conosciuta ci porta nel 1574, durante la costruzione del Duomo di Milano.

All'epoca, Mastro Valerio di Fiandra, pittore fiammingo che lavorava alle vetrate del Duomo di Milano, aveva un giovane assistente chiamato Zafferano, perché aveva l'abitudine di mescolare un po' di questa spezia ai suoi colori, per renderli più vivaci.

Durante il banchetto per il matrimonio della figlia di Valerio, Zafferano, probabilmente per gioco, aveva chiesto al cuoco di aggiungere un po' di zafferano nel risotto che di solito veniva servito con solo burro. La reazione degli invitati era stata sorprendente: lo zafferano, oltre ad aver aggiunto un sapore squisito al piatto, lo aveva reso dello stesso colore dell'oro, simbolo di ricchezza e prosperità!

Da quel giorno, il risotto giallo preparato a Milano è diventato uno dei piatti più alla moda del periodo e oggi è famoso in tutto il mondo.

1. Nel 1574:
 - ☐ A) inizia la costruzione del Duomo di Milano
 - ☐ B) mastro Valerio e il suo assistente Zafferano lavoravano al cantiere del Duomo di Milano
 - ☐ C) Zafferano ha sposato la figlia di Mastro Valerio

2. Secondo la leggenda, l'assistente di Mastro Valerio si chiamava Zafferano perché:
 - ☐ A) gli piaceva molto mangiare il risotto allo zafferano
 - ☐ B) aveva messo lo zafferano nel risotto preparato in occasione del matrimonio della figlia di Mastro Valerio
 - ☐ C) usava lo zafferano per colorare le vetrate del Duomo di Milano

3. Durante il banchetto per il matrimonio della figlia di Mastro Valerio, Zafferano ha messo lo zafferano nel risotto perché voleva:
 - ☐ A) fare uno scherzo
 - ☐ B) rovinare la festa a Mastro Valerio
 - ☐ C) provare un nuovo piatto

4. Gli ospiti di Mastro Valerio apprezzano molto il risotto con lo zafferano perché:
 - ☐ A) era gustoso
 - ☐ B) era alla moda
 - ☐ C) portava ricchezza