

Le nostre ricette : **RISÒTT A LA MILANESA**

In d'ona cazziroeula mett on etto de butter e la scigola a fett, con la fiamma bassa lassa coeus la scigola ma tìrela foeura prima che la se indòra e mettegh el ris.

Fall tostà per on quai minutt, bàgnel col vin e lassa ch'el se redussa a la metà.

Giontegh el zaffran, fall insaporì messedandol cont on cugiaa de legn, poeu comincia a stravacagh a sora el broeud bùient a cazzurad.

Segutta a rigirà, fa coeus el ris con la fiamma bella viscòra.

Meneman ch'el broeud el suga, gionteghen de l'alter cont el cazzuu fina che la cotura l'è finida (el ris el gh'avarà de vess stagnin).

Prima de portà in taola fa incorporà in del risòtt quell che l'è restaa del butter e anca on quei cugiaa de grana. Messeda anca mò, lassa - requia per on minutt poeu serviss cont, a part, de l'alter grana grataa.

Come vin se consilia:

Cortes di còll tortones

Bardolin Lambrusch de Sorbara

Ingredient per quatter persònn:

Quattr'etti de ris vialon

On etto e mezz de butter

On liter e mezz de broeud de manz

Ona scigola a fett

Mezz biccer de vin bianch secch

Ona bustina de zaffran

Grana grataa

Saa



MOVIMENTO GIOVANI PADANI

AMA LA TUA TERRA

www.giovanipadani.com



**Il governo Prodi
tappa i buchi
della sanità del Lazio
(2,3 miliardi di Euro)...
... e taglia i trasferimenti
sanitari alla
Regione Lombardia**



**Paga il ticket e taci
somaro lombardo!!**

