COOKING SCHOOL
CUCINA
LORENZO DE' MEDICI
FLORENCE

Céline Girard

Menù letterari

Le ricette nei romanzi (e non solo)

Franco Cesati Editore

LIBRI IN TAVOLA

Ascolta, Leggi e Cucina il "risotto alla milanese" con Carlo Emilio Gadda

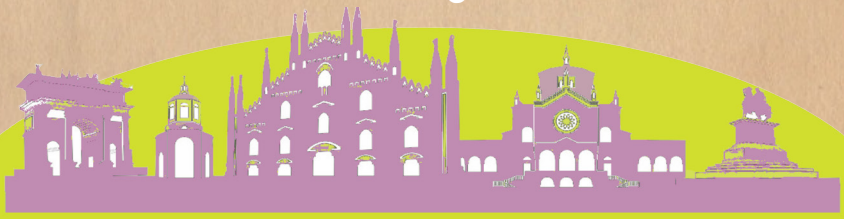
LIBRI IN TAVOLA 19 NOVEMBRE 19.00-21.30

Ascolta, Leggi e Cucina il "Risotto alla milanese" con Carlo Emilio Gadda

tratto dai "Menù letterari" di Céline Girard
Immergiti nel mondo della letteratura e della buona cucina

con lo Chef Alessandro Bartolomei

Il "Risotto alla milanese" nelle Meraviglie d'Italia di Carlo Emilio Gadda



Quello del risotto alla milanese di Gadda è uno dei rari casi in cui la ricetta è parte integrante del racconto, anzi diventa il racconto stesso!
Quindi, per scoprire come si prepara il classico risotto "giallo" lombardo, la cosa migliore è abbandonarsi alla lettura del testo.

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di riso vialone
80 gr. di burro
20 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
50 gr. di cipolla tritata
200 ml. di vino bianco secco
1 lt. di brodo leggero di manzo
5 gr. di stimmi di zafferano

Procedimento:

In una piccola casseruola fate sudare 30 gr. di cipolla con 10 gr. di burro. Aggiungete 100 ml. di vino, lasciate ridurre per metà il liquido, unite 50 gr. di burro ridotto a fiocchetti ed emulsionate con la frusta. Filtrate la salsa attraverso un colino e tenetela da parte.

Rosolate 20 gr. di cipolla tritata con 20 gr. di burro, quindi tostate il riso. Aggiungete 100 ml. di vino bianco secco, lasciate evaporare; bagnate con il brodo caldo, aggiungete lo zafferano e cuocete per circa 18 minuti mescolando di tanto in tanto.

A cottura ultimata mantecate il riso con la salsa preparata e il parmigiano.

Finitura del piatto

Stendete il risotto su dei piatti piani e servite

Il "Risotto alla milanese"

Letture, buon cibo, degustazione e il libro dell'autrice in regalo

Prezzo 75€
disponibilita' limitata

A "condire" la lezione di cucina di parole e dettagli sfiziosi sarà Silvia Columbano, editor della Franco Cesati Editore che, tra aneddoti, curiosità sull'autore, stralci di pagine del racconto, porterà in cucina l'atmosfera della Milano di Gadda.

Immergiti con noi in questo viaggio tra letteratura e buona cucina con i primi importanti segreti...

Segreto n°1:

Mai smettere
di mescolare!

Segreto n°2:

In cottura il riso non deve
perdere di personalità, quindi
non deve impastarsi
né aggrumarsi
dunque. occhio alla qualità

Segreto n°3:

Non esagerare
con il burro!
Cosi non si esagera
nemmeno con le calorie!

Segreto n°4:

Un perfetto risotto
alla milanese deve essere
di un giallo-arancio
Quindi non siate avari
con lo zafferano

Segreto n°5

Fare bene la lista della spesa:
comprate solo prodotti freschi e
rigorosamente lombardi!
* Riso Vialone
* Brodo fatto con manzo, carote e
sedani della pianura padana
* Zafferano Carlo Erba Milano
* Burro di Lodi

Vieni a scoprire gli altri insieme a noi

Per informazioni e prenotazioni:
http://www.cucinaldm.com/corsi/

Cucina Lorenzo de' Medici

@cucinalorenzodemedici

www.cucinaldm.com

Cucina Lorenzo de' Medici

INFO@CUCINALDM.COM WWW.CUCINALDM.COM +39 334 304 0551