

Riz à la milanaise au Parmesan



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
25 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan](#)
2 l bouillon de
boeuf
250 g riz
80 g beurre
50 g moelle de boeuf
10 cl vin blanc
1 g safran
1 oignon
sel, poivre

Préparation

Prenez une sauteuse large à bords bas. Versez la moitié du beurre et la moelle avec l'oignon finement haché. Laissez mijoter à feu lent jusqu'à ce que l'oignon tombe en pâte sans blondir. A ce moment, versez le riz et continuez de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il ait absorbé les matières grasses et pris une couleur dorée. Versez ensuite le vin et continuez la cuisson pendant environ 10 minutes en ajoutant peu à peu le bouillon bouillant. A part, dans une tasse de bouillon, délayez le safran et jetez-le dans la sauteuse, laissez cuire encore 10 minutes. Servez sur un plat de table chaud accompagné de Parmesan râpé dans un ravier.