

# MARINIG DI MARINIG VALERIO S.S.A.

Via Brolo, 41  
33040 Prepotto (UD), Italia

VALERIO  
*Marinig*  
1808

Tel. (+39) 0432 71 30 12  
Fax (+39) 0432 71 30 12  
info@marinig.it  
<http://www.marinig.it/>

## Solare: milanesine con risotto allo zafferano con Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali

Questo piatto chiama in causa due classici della cucina milanese. Innanzitutto la cotoletta: 'lombolos cum panitiò, 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. **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: Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali*

Viale Umbria, 80

Tel. 02.55184138

[www.masuellitrattoria.com](http://www.masuellitrattoria.com)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

<b>Schioppettino di Prepotto DOC Friuli Colli Orientali 2020</b>		<b>20€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Friulano DOC Friuli Colli Orientali 2023</b>		<b>13€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali 2023</b>		<b>18.50€</b>	<b>si</b>	<a href="#">Lo trovi da...</a>	