

PRIMI PIATTI

## Risotto alla birra con salsiccia e stracchino

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

RISO 320 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

BIRRA 33 cl

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

STRACCHINO 200 gr

SALE

PEPE NERO

Il risotto alla birra con salsiccia e stracchino è un primo piatto davvero sostanzioso, perfetto se avete invitato degli amici a cena per guardare insieme una partita o per una rimpatriata di compagni di scuola un po' caciaroni...

Il risotto alla birra con salsiccia e stracchino è un piatto del tutto rustico e senza troppe pretese, d'altra parte, però non potrete fare a meno di prepararne in quantità perchè sparirà nel momento stesso che lo porterete in tavola!

Scoprite anche la nostra [pasta birra e salsiccia!](#)

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare un risotto alla birra con salsiccia e stracchino, dovrete come prima cosa rimuovere il budello dalle salsiccie e dovrete spezzettarle a mano. Fate scaldare una bella padella piuttosto capiente poiché sarà l'unica che utilizzerete per la preparazione del risotto e unite la salsiccia spezzettata.

Fate rosolare i pezzi di salsiccia e aggiungete un filo d'olio solo per aiutarla a rosolarsi meglio.

**2** Quando il colore della salsiccia sarà cambiato in modo uniforme, potrete aggiungere il riso che dovrà tostarsi a dovere. Il riso sarà ben tostato quando avrà assunto un colore traslucido.

**3** Solo a questo punto aggiungete la birra, scegliete la birra che preferite: una bionda per un sapore più leggero oppure una rossa per note aromatiche più forti. Se poi volete proprio rendere il vostro risotto un piatto gourmet allora utilizzate la birra di castagne, con la salsiccia, il riso e lo stracchino ci sta una favola!

Fate sfumare molto bene la birra a fuoco vivace in modo tale che la parte alcolica evapori velocemente lasciando nel piatto solo l'aroma e il sapore della birra.

**4** Protraete la cottura del risotto per una quindicina di minuti, o fino a cottura del riso stesso, aggiungendo via via dell'acqua calda. Regolate di sale aggiungendone un pochino da subito e regolandolo verso la fine della cottura, ricordate che nel risotto c'è anche la salsiccia già di per sè sapida.

**5** Quando il risotto sarà cotto a dovere, togliete la padella dal fuoco e mantecate il risotto con lo stracchino mescolando velocemente affinché questo si sciolga e renda il vostro risotto ancora più cremoso ed invitante.

6 Servite il risotto nei piatti aggiungendo a piacere una macinata di pepe nero.