

PRIMI PIATTI

Risotto salsiccia e 'nduja

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

RISO 320 gr

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 2

NDUJA 120 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PASSATA DI POMODORO 2 cucchiari da
tavola

Il risotto salsiccia e 'nduja, un'invenzione di Luca in seguito all'acquisto di una bella 'nduja, comprata direttamente in Calabria a Spilinga, paese d'origine proprio di questa specialità.

Per rendere il tutto più "leggero" ha deciso che la 'nduja non bastava a condire bene il risotto, ha voluto aggiungere anche due bei nodi di salsiccia saporita....quando ci si mette...:D

Comunque noi l'abbiamo assaggiato ed era una vera bomba di sapore e di gusto, ve lo consigliamo alla stragrande!

PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente la cipolla e fatela stufare in casseruola con un giro d'olio extravergine d'oliva a fuoco moderato.



2 Quando la cipolla è quasi pronta, togliete il budello dalla 'nduja e aggiungetela in padella con la cipolla. Liberare anche la salsiccia dal budello e unitela agli altri ingredienti in padella; lasciate insaporire il tutto.





3 Unite qualche cucchiata di passata di pomodoro ed abbassate il fuoco.



4 Fate scaldare un giro d'olio in una casseruola a parte, aggiungetevi il riso e fatelo tostare per bene.



5 Sfumate il riso con il vino bianco a fiamma vivace per far evaporare la parte alcolica, quindi aggiungete dell'acqua calda e portate il riso a cottura aggiungendo via via altra acqua.



6 Quando il risotto è oltre la metà cottura, unite il sugo, mescolate bene e lasciate cuocere il risotto aggiungendo ancora altra acqua.





7 In questo caso non c'è mantecatura, ma, una volta spento il fuoco, dovrete farlo riposare per qualche minuto. Servite il risotto ben caldo.

