

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di riso con salsiccia croccante e broccoli

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

140 g di riso ribe
200 g di broccoli
150 g di salsiccia
1 bicchiere di vino bianco
2 spicchi d'aglio
parmigiano e/o pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Spellate l'aglio, tagliatelo a metà e rimuovete il germe interno. Fatelo soffriggere a fiamma bassa, in una pentola con olio extravergine di oliva.

Quando inizia a imbiondire, aggiungete la salsiccia e fatela rosolare da entrambi i lati per un paio di minuti.

Sfumate con il vino bianco e cuocete a fiamma media per circa 5 minuti.

Togliete l'aglio e conservate la salsiccia in un piatto.

In una pentola buttate il riso e i broccoli, precedentemente lavati e tagliati a pezzetti; versate abbondante acqua e aggiustate di sale.

Fate cuocere a fiamma medio-bassa coperto, mescolando ogni tanto finché il riso non sarà morbido.

Mantecate col formaggio grattugiato ed il pepe.

Nella stessa pentola aggiungete la salsiccia tagliata a tocchetti e fatela tostare senza grassi finché non diventa croccante.

Impiattate il riso con i broccoli, aggiungendo sopra la salsiccia e servite.