

PRIMI PIATTI

Risotto al trevisano con la salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
SALSICCIA DI MAIALE 300 gr
RADICCHIO 200 gr
BURRO 40 gr
CIPOLLE media - 1
VINO ROSSO 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO 1
BRODO VEGETALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE
PEPE NERO

Se siete amanti dei risotti, questo è il piatto giusto per voi! Il **risotto al trevisano con salsiccia** è un gran primo, saporito e sfizioso. Molto gustoso e rustico, piacerà di sicuro ai vostri commensali che di sicuro chiederanno il bis! Un piatto speciale dai colori invernali da mangiare con calma, magari accompagnato da un buon bicchiere di vino. Provate la nostra ricetta!

I risotti non vi stancano mai? Ecco altre ricette semplici e gustose per farne di buonissimi:

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto alla carbonara](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del risotto alla trevisana e salsiccia, per prima cosa aggiungete 20 g di burro in una casseruola antiaderente e lasciate sciogliere.



- 2 Tritate finemente l'aglio e la cipolla e, quando il burro si è sciolto aggiungete il trito in casseruola e lasciate soffriggere per qualche minuto a fiamma bassa.





3 Eliminate il budello dalle salsicce e sbriciolatele all'interno della casseruola. Lasciate rosolare.





- 4 Quando la salsiccia è ben rosolata, sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare la parte alcolica.



- 5 Nel frattempo, tagliate finemente il radicchio eliminando la parte finale più dura.



- 6 Quindi, aggiungete una parte del radicchio tagliato in casseruola e lasciate ammorbidire a fuoco basso.



7 A questo punto, versate il riso e lasciate tostare bene fino a quando diventa traslucido.



8 A questo punto che il riso è ben tostato, coprite il tutto con il brodo vegetale caldo e lasciate cuocere sempre a fiamma medio-bassa.



9 A fine cottura, aggiungete il radicchio rimasto, mescolate e proseguite per altri 3 minuti.



10 Quindi, spegnete il fuoco e mantecate il risotto con il restante burro, parmigiano grattugiato e pepe macinato al momento; mescolate energicamente.





11 Servite il risotto al radicchio e salsiccia ben caldo.



CONSIGLI

Come si tosta bene il riso?

Per avere una buona tostatura, il riso deve essere cotto in una padella larga e deve diventare lucido, quasi trasparente

Alla fine mi si ammassa, come faccio ad evitare ciò?

Bisogna a fine cottura spegnere il fuoco e fare una buona mantecatura, ovvero aggiungere un formaggio o del grasso in modo che i chicchi scivolino tra loro.

Esistono vari tipi di radicchio?

Sì, in questo caso ti consigliamo di usare il radicchio trevigiano, che è riconoscibile dal fatto che ha le foglie lunghe e rosse.

Mi piace molto il sapore di questo risotto, hai altre ricette con il radicchio?

Certo! Puoi provare il [crostino con scamorza e radicchio](#) e la pasta con [gorgonzola radicchio e noci](#)