

PRIMI PIATTI

Risotto alla salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g riso
4 nodi salsiccia
1 noce burro
1 costa sedano
brodo carne
sale
pepe nero

PREPARAZIONE

1 Spellate e sbriciolate la salsiccia.



2 In un tegame preparate un fondo con il burro e il sedano mondato.



3 Fate rosolare e mettete la salsiccia.



4 Tostate il riso.



5 Continuate la cottura con un buon brodo di carne,aggiustando di sale e pepe.



6 Mantecate.



7 Servite ben caldo.

