

PRIMI PIATTI

Risotto alle castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

450g di castagne fresche sbucciate
500g di riso
250g di salsiccia
50g di burro
1 cipolla
6 cucchiari di panna
brodo di carne q.b.
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Passare al setaccio una metà delle castagne sbucciate e lessate, mettete a parte le altre. In un capiente tegame soffriggete in 30g di burro la cipolla finemente tritata, unite il riso e il passato di castagne, far insaporire e bagnare con la panna. Aggiungere il brodo caldo, salare e cuocere per 20 minuti circa rimestando di tanto in tanto e aggiungendo altro brodo caldo.

Nel frattempo rosolare in una padella, con il rimanente burro, la salsiccia a pezzetti e le

castagne messe a parte e grossolanamente sbriciolate.

Lasciare insaporire per qualche minuto quindi unire la carne e le castagne al risotto.

Mescolare e servire ben caldo.