

PRIMI PIATTI

Risotto con la luganega

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di riso
- 100 g di salsiccia (lügenega)
- 1 piccola cipolla
- 1 l di brodo
- 50 g di burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 bicchiere di vino bianco secco.

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere la salsiccia, tolta dal budello, a fuoco lento insieme al burro ed alla cipolla tagliata finemente. Quando la salsiccia si è ben sciolta versate il riso e spruzzate di vino bianco.

Dopo aver lasciato evaporare il vino aggiungete il brodo rimestando ed integrate gradualmente fino alla cottura ultimata. Servite cospargendo abbondantemente di parmigiano.