

PRIMI PIATTI

Risotto con la salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Risotto con la salsiccia, un primo piatto che è molto comune in tutto il nord Italia. Questa versione in particolare è tratta dalla tradizione gastronomica piemontese con la presenza di una sfumata del vino tradizionale locale: il Barbera.

Fare un buon risotto con la salsiccia non è assolutamente difficile, anzi, seguendo i nostri consigli verrà perfetto! Provate questa ricetta e vedrete che successi a tavola.

Se cercate altre ricette di risotti poi, ecco altre idee sfiziose:

risotto primavera
risotto alla pizzaiola

INGREDIENTI

RISO 320 gr

SALSICCIA DI MAIALE 250 gr

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

VINO BIANCO Barbera - 1 bicchiere

SPICCHIO DI AGLIO ½

BRODO DI CARNE

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

PEPE NERO macinato fresco -

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla, il sedano e fateli imbiondire con l'olio extravergine d'oliva in una casseruola.



- 2 Aggiungete la salsiccia eliminando il budello e sbriciolandola nella casseruola; fate rosolare.



- 3 Bagnate con vino barbera e mescolate. Quindi trasferite la salsiccia in una ciotola e mettete da parte.





4 Fate scaldare un filo d'olio nella solita casseruola; quindi unite il riso e lasciatelo tostare.



5 Quando il riso è ben tostato, aggiungete il brodo di carne caldo e lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto.



6 Unite la salsiccia nella casseruola e portate il risotto a cottura.



7 Al termine della cottura, mantecate il risotto con il burro e il parmigiano.



8 Servite il risotto con una spolverata di pepe a piacere.