PRIMI PIATTI

Risotto con pasta di salame

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr

PASTA DI SALAME 200 gr

SCALOGNO 2

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

BRODO VEGETALE 1 l

BURRO 1 cucchiaio da tè

SALE

PREPARAZIONE

1. In una padella con l'olio, rosolate lo scalogno tritato, aggiungete la pasta di salame e lasciate rosolare per 5 minuti a fiamma viva, girando in continuazione per sbriciolare la pasta di salame ed insaporite di sale.

2 Aggiungete il riso, date una prima insaporita per 5 minuti, sfumate con il vino e lasciate evaporare.

3 Aggiungete il brodo, portate il riso a cottura e, a tre minuti di fine cottura, spegnete la fiamma.

4 Mantecate con una noce di burro e parmigiano grattugiato.