

PRIMI PIATTI

Risotto con porri e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr

PORRI 2

SALSICCIA DI MAIALE 2

CIPOLLE 1

VINO ROSSO 1 bicchiere

BURRO

BRODO VEGETALE

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

SALE

PEPE NERO

Risotto con porri e salsiccia, sembrerebbe il solito risotto con la salsiccia, invece la presenza dei porri lo rende in qualche modo speciale. Un risotto semplice, dai sapori veri e genuini, niente più e niente meno di un risotto rustico della tradizione.

Provatelo anche a casa e come tutte le cose genuine, non vi potrà deludere.

PREPARAZIONE

- 1 Fate sciogliere il burro in una casseruola; quindi aggiungeteci la cipolla e il porro tagliati finemente e fate soffriggere.



- 2 Quando le verdure hanno soffritto, aggiungeteci il brodo e proseguite la cottura.



- 3 Sbriciolate la salsiccia a mano e aggiungetela in casseruola; lasciate che rosoli uniformemente.



- 4 A questo punto, sfumate con il vino rosso, alzate la fiamma e fate evaporare la parte alcolica.



5 Prendete un'altra casseruola, fatevi sciogliere una noce di burro e unite il riso per farlo tostare.



6 Quando il riso è ben tostato, aggiungete il brodo e proseguite la cottura.



- 7** Trascorso qualche minuto, aggiungete la salsiccia con i porri, mescolate e portate il risotto a cottura.



- 8** Arrivati al termine della cottura, spostate la casseruola dal fuoco e mantecate il risotto con il burro e il parmigiano.



9 Servite il risotto porri e salsiccia con una spolverata di parmigiano e di pepe.

