

PRIMI PIATTI

Risotto con salamella mantovana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

280 g di riso
150 g di salamella mantovana
60 g di burro
1 cipolla
5 cucchiari di parmigiano grattugiato
mezzo bicchiere di vino bianco
abbondante brodo vegetale
una manciata di prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una casseruola dai bordi alti fate sciogliere 30 g di burro, aggiungete la cipolla e fatela soffriggere per un paio di minuti, aggiungete la salsiccia privata della pelle e sbriciolata e fate rosolare bene il tutto.



2 Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare.



3 Aggiungete il riso e fatelo tostare.



4 A questo punto aggiungete poco per volta il brodo caldo.



5 A metà cottura incorporate il prezzemolo tritato.



6 A fine cottura aggiungete il burro ed il parmigiano, mantecare bene, coprire con un coperchio e lasciare riposare per 2-3 minuti.



7 Servite caldo.

