

PRIMI PIATTI

Risotto con salsiccia, birra e stracchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 370 g di riso
- 200 g di salsiccia privata del budello
- 1 lattina di birra
- 200 g circa di stracchino

PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete la salsiccia e fatela rosolare nel suo grasso.



3 Unite il riso.



4 Fate tostare e sfumare con la birra.



5 Portate a cottura unendo acqua calda fino a quando il risotto non sarà cotto.

Unite lo stracchino e mantecare.

