

PRIMI PIATTI

Risotto con salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Riso
scamorza affumicata
salsiccia
gambi di funghi
panna liquida
olio
cipolla
brodo in polvere
prezzemolo
pancetta affumicata
speck
vino bianco

PREPARAZIONE

1 Imbiondite la cipolla in una padella con un filo d'olio, aggiungete la salsiccia spezzettata

grossolanamente, portate a mezza cottura, aggiungete la pancetta affumicata, lo speck ed i gambi di funghi, tritati finemente, portate a cottura irrorando con un pò di vino bianco.

In una pentola alta fate prendere colore ad un'altra cipolla, aggiungete il riso e fatelo tostare aggiungendo un pò d'acqua e il brodo in polvere.

Unite la salsiccia preparata precedentemente, amalgamate con la scamorza tritata grossolanamente e la panna liquida fino a rendere la scamorza filante, aggiungete una presa di prezzemolo e servite caldo.