

PRIMI PIATTI

Risotto porcini e salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 1 dado vegetale
- 1 manciata di funghi secchi
- 100 g di salsiccia
- 100 g di pollo
- 100 g di tacchino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 300 g di riso
- 25 g di grana grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in ammollo i funghi con dell'acqua.

Sciogliete il dado in un litro di acqua bollente e tenetelo in caldo.

Tritare finemente la cipolla e mettetela in una pentola con l'olio e fate rosolare.

Tritare con il tritacarne la salsiccia, il pollo ed il tacchino unitela al soffritto e fate cuocere per 5 minuti, sfumare con mezzo bicchiere di vino.

Fate sfumare ed aggiungete i funghi tagliati a pezzettini unendo anche dell'acqua dei funghi filtrata.

Fate cuocere per 5 minuti, unite il riso e fatelo tostare e sfumate con il vino rimasto, unite poco brodo alla volta fino a quando il riso sarà pronto.

Mantecare con il grana e servite.

