

PRIMI PIATTI

Risotto profumato

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g riso Carnaroli

200 g salsiccia

100 g speck

100 g gorgonzola

3 scalogni

20 g burro

brodo

PREPARAZIONE

1 Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere nel burro.

Mettete la salsiccia sbriciolata e lo speck tagliato a listelle sottili.

Aggiungere nel tegame il riso e procedete come per un normale risotto bagnando con il brodo di carne.

Due minuti prima di togliere dal fuoco mettete il gorgonzola a tocchetti e fate mantecare.

Non aggiungete altro formaggio.