

PRIMI PIATTI

Risotto radicchio salsiccia e prosecco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di riso vialone nano
5-6 salsicce
2 cespi di radicchio rosso fresco
2 scalogni
1 bicchiere di prosecco
1 dado vegetale
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
4 sottilette
4 cucchiari di parmigiano reggiano
1 cipolla rossa
1 bicchiere di vino rosso
poca crema di aceto balsamico
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Tritare lo scalogni e tagliare a listarelle il radicchio.

In una padella mettete l'olio, lo scalogno ed il radicchio e fate rosolare.





3 Spellate la salsiccia ed unitela al radicchio.



4 Sgranatela e rosolatela bene.



5 Unite il prosecco.



6 E fate sfumare.



7 Unite il riso e fatelo tostare.

In 1 litro di acqua sciogliete il dado ed unitelo gradualmente al riso fino a completa cottura.



8 Aggiustate di sale.



9 Nel frattempo tagliare a rondelle la cipolla e fatela cuocere con il vino rosso per almeno 30 minuti.

Servite coprendo ogni porzione con 1 sottiletta, parmigiano, cipolle e poca crema di aceto balsamico.

