

PRIMI PIATTI

Risotto con la salsiccia saporito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **risotto con la salsiccia saporito** è davvero un piatto delizioso! Una ricetta gustosa e semplice da fare che racchiude in sé tutto il sapore dell'autunno. Bastano pochissimi ingredienti, ma di qualità per renderlo un piatto speciale che incontra il gusto di grandi e piccoli.

Vi basterà scegliere un buon riso e seguendo la nostra ricetta verrà un piatto davvero perfetto. Si tratta di una ricetta per risotto adatta anche a chi non ha proprio molta dimestichezza in cucina.

Un risotto alla salsiccia questo che viene reso speciale dall'aggiunta dei semi di finocchietto che ne esaltano il sapore.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del risotto con la salsiccia saporito, per prima cosa versate un giro di olio evo in una casseruola. Mentre l'olio si scalda affettiamo la cipolla, in maniera fine ma non finissima. Fatela imbiondire a fuoco medio e aggiungete anche le salsicce sbucciate.

Quando è rosolata aggiungete due pizzichi di semi di finocchio, quindi fatela cuocere per altri 5 minuti circa.

2 Trascorso questo tempo alzate il tutto dalla casseruola conservando in esso i liquidi di cottura nei quali tosteremo il riso. Quando il chicco è trasparente copriamo il riso con il brodo bollente di carne, man mano che si asciuga aggiungete il brodo. Oltrepassata la metà del tempo di cottura aggiungete la salsiccia e la cipolla precedentemente cotti. Fate una ulteriore spolverata di finocchietto e terminiamo la cottura senza salare. Solo alla fine nel caso sia necessario aggiungiamone un po'. Spegnete il fuoco e mantecate con lo stracchino. Coprite per un paio di minuti e servite decorate con pepe se piace e un rametto di finocchietto.