

PRIMI PIATTI

# Risi e Figadini riso con i fegatini

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il riso con i fegatini, risi e figadini, è una ricetta dal sapore ricco. Gli ingredienti sono poveri ma la ricetta è davvero importante!

## INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 300 gr  
BURRO 60 gr  
FEGATINO DI POLLO 2  
VENTRIGLIO DI POLLO 2  
CAROTE 1  
SEDANO ½ coste  
SALVIA 2 foglie  
CIPOLLE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
BRODO DI CARNE ½ l  
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr  
DADO PER BRODO DI MANZO  
facoltativo - 1  
SALSA DI POMODORO PRONTA 50 gr  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite i ventrigli e lessateli, quando saranno cotti scolateli, tritateli e fateli insaporire in 20 g di burro, unendo anche i fegatini puliti e tagliati a pezzetti e tre foglie di salvia. A cottura ultimata salare.



- 2 Scaldate il brodo, versatene un mestolo nei fegatini insieme ad una puntina di estratto di carne e pochissima salsa di pomodoro.



- 3 Lavate e tritate il sedano, la cipolla e la carota, trasferiteli in una casseruola, unite un po' d'olio e la metà del burro rimasto e fate rosolare bene il tutto.

A questo punto aggiungete il riso.



- 4 Mescolate il riso e quando avrà assorbito tutto il condimento versatevi sopra poco brodo bollente.



- 5 A metà cottura unitevi i fegatini e i ventrigli con il sugo.



- 6 Aggiungete via via un po' di brodo al riso fino a portarlo a cottura al dente. Mantecate con il restante burro e tre cucchiainate di parmigiano, quindi servite.