

PRIMI PIATTI

# Risotto alla pasta di salame e porcini al profumo di rosmarino

di: *papa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

riso  
pasta di salame fresca  
funghi secchi  
brodo di carne  
1/2 cipolla bianca  
olio d'oliva  
burro  
vino rosso  
rosmarino fresco  
grana padano grattugiato.

## PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti principali di questa ricetta.



2 Preparare del brodo di carne.

Tritare mezza cipolla bianca e farla soffriggere in una padella con dell'olio di oliva e una noce di burro.



3 Farvi tostare bene il riso.



4 Sfumare con del vino rosso.



5 Far evaporare ben bene e cominciare la cottura aggiungendo del brodo.

Dopo che il primo mestolo sta per asciugarsi, aggiungere la pasta di salame.



6 A metà cottura aggiungere anche i porcini precedentemente amollati in acqua calda e del rosmarino fresco tritato.







7 Grattugiare del grana padano.



8 Unirlo al risotto a fine cottura.



9 Spegnere il fuoco e mantecare con una noce di burro.



10 Impiattare utilizzando un coppapasta.



11 Servire.

