

PRIMI PIATTI

Risotto alla pasta di salame e porcini al profumo di rosmarino

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.

