

PRIMI PIATTI

Risotto broccoli e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 broccolo romanesco
- 1 scalogno
- 25 g di burro
- 2 salsiccie
- 340 g di riso
- 1 bicchiere di vino bianco (tipo Vernaccia)
- 200 g di robiola.

PREPARAZIONE

- 1 Staccate i fiori dal broccolo.



2 Fatelo bollire in una pentola con acqua salata, una volta cotto scolatelo con la schiumarola (non buttate il brodo che servirà per il risotto).

Tritare lo scalogno.

In una casseruola mettete lo scalogno con il burro e fatelo leggermente rosolare.



3 Unite la salsiccia privata del budella e fate cuocere per 4-5 minuti.

Unite il riso e fatelo tostare.

Sfumare con il vino.



4 Proseguite la cottura uendo il brodo di broccoli quando il riso si asciuga troppo.



5 A tre quarti di cottura unite i fiori dei broccoli,



6 Quando il riso è cotto allontanate dal fuoco e mantecare con la robiola.

