

PRIMI PIATTI

Risotto con la salsiccia

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Risotto con la salsiccia, un primo piatto che è molto comune in tutto il nord Italia. Questa versione in particolare è tratta dalla tradizione gastronomica piemontese con la presenza di una sfumata del vino tradizionale locale: il Barbera.

Fare un buon risotto con la salsiccia non è assolutamente difficile, anzi, seguendo i nostri consigli verrà perfetto! Provate questa ricetta e vedrete che successi a tavola.

Se cercate altre ricette di risotti poi, ecco altre idee sfiziose:

[risotto primavera](#)
[risotto alla pizzaiola](#)

INGREDIENTI

RISO 320 gr
SALSICCIA DI MAIALE 250 gr
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
VINO BIANCO Barbera - 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO ½
BRODO DI CARNE
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
PEPE NERO macinato fresco -

Preparazione

- 1 Tritate la cipolla, il sedano e fateli imbiondire con l'olio extravergine d'oliva in una casseruola.



- 2 Aggiungete la salsiccia eliminando il budello e sbriciolandola nella casseruola; fate rosolare.



- 3 Bagnate con vino barbera e mescolate. Quindi trasferite la salsiccia in una ciotola e mettete da parte.





4 Fate scaldare un filo d'olio nella solita casseruola; quindi unite il riso e lasciatelo tostare.



5 Quando il riso è ben tostato, aggiungete il brodo di carne caldo e lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto.



6 Unite la salsiccia nella casseruola e portate il risotto a cottura.



7 Al termine della cottura, mantecate il risotto con il burro e il parmigiano.



8 Servite il risotto con una spolverata di pepe a piacere.