

PRIMI PIATTI

Risotto con pasta di salame

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Lombardia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr

PASTA DI SALAME 200 gr

SCALOGNO 2

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

BRODO VEGETALE 1 l

BURRO 1 cucchiaio da tè

SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una padella con l'olio, rosolate lo scalogno tritato, aggiungete la pasta di salame e lasciate rosolare per 5 minuti a fiamma viva, girando in continuazione per sbriciolare la pasta di salame ed insaporite di sale.



- 2 Aggiungete il riso, date una prima insaporita per 5 minuti, sfumate con il vino e lasciate evaporare.





3 Aggiungete il brodo, portate il riso a cottura e, a tre minuti di fine cottura, spegnete la fiamma.



4 Mantecate con una noce di burro e parmigiano grattugiato.