

PRIMI PIATTI

Risotto con salsiccia e stracchino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 380 gr

SALSICCIA DI MAIALE 250 gr

STRACCHINO 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

SCALOGNO 1

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr

BRODO DI CARNE 1,5 l

Il risotto con salsiccia e stracchino: super semplice, cremoso e caldo è un vero comfort food, rassicurante e avvolgente. Non c'è altro modo per descriverlo, il risotto con salsiccia e stracchino diventerà un must delle vostre cene invernali.

Vuoi altre idee di risotti con la salsiccia?

[Risotto salsiccia e 'nduja](#)

[Risotto al trevisano con la salsiccia](#)

[Risotto zucca e salsiccia](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto con salsiccia e stracchino, comincia tagliando a julienne uno scalogno.

In un tegame scalda un filo d'olio con una noce di burro. E metti poi a rosolare lo scalogno a fuoco basso.

Intanto rimuovi il budello dalla salsiccia e con un coltello taglia i pezzi più grandi.





- 2 Metti a rosolare la salsiccia con lo scalogna alzando leggermente il fuoco e mescolando. Lascia rosolare finché non sarà ben rosolata. Con una schiumaiola rimuovi la salsiccia e tienila da parte senza eliminare il grasso dal tegame.

Versa il riso nel tegame e fallo tostare mescolando a fuoco vivo per un minuto. Sfuma subito con un mestolo di brodo caldo.





3 Poi aggiungi tanto brodo quanto ne serve per coprire completamente il riso.

Lascia cuocere a fuoco medio basso mantenendo un'ebollizione troppo aggressiva e senza mescolarlo troppo per non rompere i chicchi.

Ogni volta che il brodo si asciuga aggiungine ancora abbastanza da comprire il riso.

Ogni tanto assaggia per capire il grado di cottura e quando il riso sarà ancora molto al dente, spegni il fuoco, aggiungi lo stracchino e mescola.





4 Poi aggiungi la salsiccia rosolata, e mescola ancora.

Cospargi di formaggio grattugiato e copri con un coperchio e sempre a fuoco spento, lascia riposare 2/3 minuti, per permettere ai chicchi di gonfiare finire la cottura. Mescola, aggiungi poco brodo se serve per riprendere la giusta cremosità.





5 Impiatta, aggiungendo una macinata di pepe.

