

PRIMI PIATTI

Risotto con salsiccia

di: *Gaetano*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

Riso
scamorza affumicata
salsiccia
gambi di funghi
panna liquida
olio
cipolla
brodo in polvere
prezzemolo
pancetta affumicata
speck
vino bianco

PREPARAZIONE

1 Imbiondite la cipolla in una padella con un filo d'olio, aggiungete la salsiccia spezzettata grossolanamente, portate a mezza cottura, aggiungete la pancetta affumicata, lo speck ed i gambi di funghi, tritati finemente, portate a cottura irrorando con un pò di vino bianco.

In una pentola alta fate prendere colore ad un'altra cipolla, aggiungete il riso e fatelo tostare aggiungendo un pò d'acqua e il brodo in polvere.

Unite la salsiccia preparata precedentemente, amalgamate con la scamorza tritata grossolanamente e la panna liquida fino a rendere la scamorza filante, aggiungete una presa di prezzemolo e servite caldo.