



RISOTTO UBRIACO CON SALSICCIA



TEMPI

Preparazione: 10 Minuti - Cottura: 20 Minuti

INGREDIENTI (per 2 persone)

200 gr di riso carnaroli
1 bicchiere di vino rosso
200 gr di salsiccia di maiale
brodo di carne (o dado)
1 scalogno
parmigiano grattugiato
1 noce di burro
qb pepe nero
qb sale
qb olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Spellare la salsiccia e sbriciolarla.

Preparare a parte del brodo di carne.

Scaldare l'olio in una padella, aggiungere lo scalogno tritato e soffriggere.

Aggiungere la salsiccia facendola rosolare a fuoco basso finchè non è bella colorata.

Alzare il fuoco e aggiungere il riso lasciandolo tostare ed insaporire per qualche minuto.

Unire il vino rosso e farlo evaporare, poi abbassare la fiamma e aggiungere il brodo bollente poco alla volta fino a termine cottura del riso.

Togliere la pentola dal fuoco e unire il formaggio grattugiato, regolare il sale, unire una noce di burro e mantecare.

Lasciare riposare per un paio di minuti e servire macinando del pepe nero direttamente sui piatti, se gradito.