

RISOTTO ALLA SALCICCIA

Il **risotto alla salsiccia** è un primo piatto che si prepara con un ragù di salsiccia al quale si aggiunge un pizzico di zafferano per dare sapore e colore alla preparazione. Sono sufficienti pochi ingredienti per preparare un risotto prelibato e gustoso in poco tempo.

Ingredienti:

Brodo di carne q.b. Burro q.b.
Grana Padano grattugiato 50 gr Olio di oliva q.b.
Pepe q.b. Riso Carnaroli 350 gr Sale q.b.
Salsiccia (o luganega) 300 gr Scalogno 1
Vino bianco 1/2 bicchiere Zafferano 1 bustina

Preparazione:



Per preparare il risotto alla salsiccia iniziate mondando lo **scalogno** e tritandolo molto finemente, poi fatelo appassire a fuoco dolce nell'olio (1). Quando lo **scalogno** sarà ben appassito aggiungete la salsiccia precedentemente spellata e tritata (2), fate rosolare, unite il **riso** (3) e

tostatelo per qualche minuto fino a quando inizierà a diventare trasparente (4), a questo punto sfumate con il **vino bianco**. Quando il **vino** sarà evaporato aggiungete il brodo (5) e continuate a cuocere a fuoco medio



mescolando. Cinque minuti prima di spegnere il fuoco, sciogliete la bustina di **zafferano** in un mestolino di brodo (6)



mescolate per stemperare (7) e aggiungetela al **riso** (8). Aggiustate di **pepe** e **sale** e continuate la cottura facendo attenzione che il brodo aggiunto sia sempre molto caldo per non interrompere l'ebollizione. A cottura ultimata mantecate con una **noce di burro** e **grana padano** (9) grattugiato. Lasciate riposare un paio di minuti e servite.