

RISOTTO ALLA BIRRA CON RADICCHIO E SALSICCIA



Il risotto alla birra con radicchio e salsiccia è un saporito e ricco primo piatto preparato con ingredienti tipici di Chioggia, come il radicchio, la cipolla e la particolare birra al radicchio prodotta sul posto.

Questo risotto alla birra con radicchio e salsiccia è una preparazione dal sapore rustico e pieno, piuttosto semplice da preparare ma dal gusto davvero originale.

Il risotto alla birra con radicchio e salsiccia può essere cucinato anche utilizzando del radicchio trevigiano e della birra rossa.

Ingredienti:

Riso carnaroli, 320 gr

Radicchio di Chioggia, 400 gr

Salsiccia (o soppressa), 250 gr

Cipolle di Chioggia, mezza

Birra rossa, (o scura) 1 bicchiere

Burro 20 gr

Brodo vegetale, q.b.

Olio extravergine di oliva, 2 cucchiari

Preparazione:



Per preparare il risotto alla birra con radicchio e salsiccia iniziate tagliando finemente il radicchio e tritando la cipolla. Mettete l'olio e il burro in un tegame, fatelo sciogliere, poi unite la cipolla e lasciatela appassire a fuoco basso per 10-15 minuti. (se serve aggiungete un po' di brodo vegetale, deve cucinarsi bene).

Unite la salsiccia sbriciolata (1) e fatela sbianchire, unite poi il radicchio (2) e lasciatelo appassire a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto. Quando il radicchio sarà appassito unite il riso (3), lasciatelo tostare per un paio di minuti.



e poi sfumate con la birra (4); quando il liquido sarà evaporato continuate la cottura del risotto aggiungendo un mestolo di brodo vegetale alla volta fino al completo assorbimento del liquido precedente (5). Portate a cottura il riso (6), salate, pepate e infine aggiungete a piacere del parmigiano (o grana) grattugiato che amalgamerete per bene. Lasciate riposare il risotto alla birra con radicchio e salsiccia per un minuto e poi impiattate.

Consiglio:

Io aggiungo sempre una noce di burro o se volete renderlo piu' delicato: provate di mantecarlo con il mascarpone: una vera e propria delizia.