



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISOTTO CARCIOFI E SALSICCIA

[blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/](http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/)



### Ingredienti per 4 persone:

300 g di riso  
150 g di salsiccia  
4 carciofi  
1 spicchio di aglio

Olio extravergine di Oliva (io Olio Dante)  
brodo  
1/4 di bicchiere di vino bianco  
formaggio grattugiato

### Preparazione:

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne e la barba, metterli in acqua e limone. In una padella alta, o in un tegame antiaderente, far rosolare con 5 cucchiaini di olio uno spicchio di aglio con la salsiccia privata della pelle e sbriciolata. Tagliare i cuori di carciofi a fettine molto sottili e aggiungerli nella padella, facendoli rosolare e cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti. Mettere la salsiccia e i carciofi rosolati in un piatto, lasciando l'olio nella padella. Aggiungere il riso, farlo tostare per circa 2 minuti e sfumare con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato aggiungere qualche mestolo di brodo, aggiustare di sale e far continuare la cottura con la padella coperta. Dopo 10 minuti di cottura aggiungere il condimento messo a parte e far continuare la cottura per altri 10 minuti circa (dipende dai tempi di cottura del riso). A cottura ultimata aggiungere 2 cucchiaini di formaggio grattugiato e mantecare il risotto. Impiattare il risotto carciofi e salsiccia e se piace aggiungere un po' di pepe. Servire caldo.

**DANTE**



**vero**