



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## RISOTTO ALLA SALSICCIA

[lacucinadellapallina.blogspot.it](http://lacucinadellapallina.blogspot.it)



### Ingredienti per 4 porzioni:

- 200 g di riso
- 200 g di salsiccia
- 750 di brodo vegetale
- 1/2 cipolla
- 1/2 carota
- 1/2 costa di sedano
- 1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva Dante
- 1 bicchierino piccolo di vino bianco secco

### Preparazione:

Pulire cipolla, carota e sedano e ridurre a cubettini molto piccoli le verdure o se preferite tritatele al mixer; prelevatene circa 2 cucchiai e soffriggeteli con 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, aggiungete la salsiccia a cui avrete tolto la pelle e spezzettato. Rosolare bene a fuoco vivace la salsiccia e poi versate anche il riso, tostatelo bene e bagnate con il vino bianco. Continuate la cottura, aggiungere 1 mestolo di brodo bollente alla volta. Se il brodo non è salato salate il vostro risotto, poco perchè la salsiccia è già molto saporita.

