



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

MINISTRA DI MIGLIO E SALSICCIA

dolciedintorni.blogspot.it



Ingredienti:

150 g di miglio decorticato biologico
150 g di salsiccia con i semi di finocchio
una cipollina
una carotina
un piccolo gambo di sedano
un pizzico di sale ed un dado di carne
pepe bianco in polvere
un filo di Olio Extravergine d'Oliva Dante
acqua calda q.b.
parmigiano grattugiato (facoltativo)
prezzemolo

Preparazione:

Iniziare con il rosolare nella casseruola un trito di cipolla, carota e sedano con un filo di olio, un pizzico di sale ed un po' di pepe bianco. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e fare rosolare ancora qualche minuto. Unire il miglio, insaporire il tutto e versare, subito dopo, l'acqua calda ed un dado. Cuocere a fiamma molto bassa perchè il miglio tende ad assorbire velocemente l'acqua. Servire con parmigiano grattugiato ed un trito di prezzemolo.

