



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

RISOTTO CON SALSICCIA E GORGONZOLA

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

70 g riso per risotti bio
1 salsicetta con finocchietto di dimensioni medio/grande
2 cucchiaini Olio Extravergine d'Oлива Dante
1/2 cipolla bianca bio
50 g gorgonzola piccante
1 dado di carne e parmigiano
vino rosso, acqua, sale q.b.

Preparazione:

Innanzitutto preparate il brodo di carne: in un pentolino capiente mettete circa 1 litro d'acqua ed il dado di carne. Fate sciogliere il dado portando ad ebollizione l'acqua, quindi abbassate la fiamma al minimo e lasciate il brodo al caldo. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire nell'olio d'oliva. Quando è dorata aggiungete la salsiccia (precedentemente tagliata al coltello - senza budello) ed il riso, lasciate rosolare per qualche minuto a fiamma vivace, quindi sfumate con il vino rosso. Aggiungete qualche mestolo di brodo, fino a coprire completamente il riso e lasciate cuocere a fiamma media. Se durante la cottura il riso si asciuga, aggiungete di tanto in tanto qualche mestolo di brodo. A cottura ultimata controllate la sapidità del risotto, aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzetti, quindi mantecate con cura finché non sarà ben sciolto. Servite ben caldo.

