



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

RISOTTO SALSICCIA E PORRI

zampetteinpasta.blogspot.it



Ingredienti:

250 g riso superfino carnaroli semilavorato
150 g salsiccia fresca
100 g porri
1 l brodo di carne filtrato
abbondante parmigiano grattugiato
burro
Olio evo Dante
sale alle erbe

Preparazione:

In una casseruola fate appassire i porri, tagliati a rondelle, con poco burro e un filo d'olio. Appena i porri saranno cotti, toglieteli e tenete da parte. Nella stessa casseruola unite la salsiccia, privata della pelle e poi sgranata, e fate cuocere a fuoco vivo. Togliete anche la salsiccia e tenetela da parte. Nella stessa casseruola versate il riso e fatelo tostare, quindi aggiungete i porri e la salsiccia e mescolate velocemente. Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura, unendo man mano il brodo necessario. Regolate di sale, mantecate con il burro e il parmigiano, impiattate e portate in tavola.

DANTE



vero