



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

RISO CON SALSICCIA E RADICCHIO

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

- 2 tazzine (da caffè) di riso
- 1 salsiccia piccola di suino
- 2 dadi per brodo vegetale
- 3 cucchiaini di Olio evo Dante
- 1/2 radicchio lungo
- 1 litro circa di acqua
- 1/2 scalogno piccolo

Preparazione:

Mettere in un tegame fondo e largo la cipolla tagliata molto finemente a soffriggere con 2/3 cucchiaini di olio evo. Nel frattempo togliere la pelle alla salsiccia e con le mani sbriciolarla all'interno del tegame. Mettere un litro di acqua in un pentolino sul fornello a gas e farla scaldare sciogliendo all'interno 2 dadi di brodo, lasciare acceso il gas a fiamma bassa in modo che il brodo rimanga sempre caldo. Tagliare a strisciole sottili il radicchio ed aggiungerlo nel tegame. Quando sarà appassito aggiungervi il riso e mescolare bene. Mano a mano aggiungere mestoli di brodo ogni qualvolta il riso lo avrà assorbito. Continuare così sino alla fine della cottura, impiattare e servire.

