



RISOTTO ALLA SALSICCIA, RADICCHIO E NOCI

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti per 3 persone:

220 g riso carnaroli

1 cespo di radicchio lungo

un pezzetto di salsiccia di circa 3 etti, oppure una salamella non troppo grassa

una manciata di gherigli di noce

Olio Extravergine d'Oliva, per me Dante 100% Italiano

un pezzettino di cipolla bianca

vino bianco secco mezzo bicchiere

un litro circa di brodo vegetale

sale fino

parmigiano grattugiato per mantecare

Preparazione:

Nella pentola in ghisa, mettere un filo d'olio extravergine e la cipolla finissimamente tritata a rosolare un pochino, senza soffriggerla. Aggiungere la salsiccia spellata e sbriciolata, alzare la fiamma un pochino e rosolarla per bene, sfumandola col vino bianco. Aggiungere le foglie di radicchio, lavate, asciugate e fatte a piccoli pezzettini di un centimetro e mezzo di spessore circa. Continuare a stufare il radicchio con la salsiccia, poi aggiungere il riso e tostarlo per alcuni minuti a fiamma vivace, sempre mescolando con un cucchiaino di legno. Iniziare poi ad aggiungere, un mestolo alla volta, il brodo vegetale, pian piano, sempre mescolando. Controllare se giusto di sale, in tal caso aggiungercene a piacere. Una volta che il riso è cotto, dopo circa una quindicina di minuti, aggiungere il parmigiano grattugiato ed i gherigli di noce tritati grossolanamente (tenetene giusto qualcuno intero per decorare il piatto alla fine). Amalgamare bene il tutto, mettere il coperchio, spegnere la fiamma e lasciar riposare per qualche minuto. Impiattare e servire con qualche gheriglio di noce spezzettato in superficie.