



RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI

blog.giallozafferano.it/apummarolancoppa/



Ingredienti:

Olio Extravergine di Oliva Dante
Un quarto di cipolla
180 grammi di riso Arborio
Due salsicce medie
Una manciata di funghi porcini secchi
Un bicchiere di vino per sfumare
Una noce di burro
Sale quanto basta
Un cucchiaino di dado vegetale (clicca per la ricetta)
Acqua 3 tazze (o brodo)
Prezzemolo (facoltativo)
Formaggio grattugiato (facoltativo)

Preparazione:

Passiamo alla facilissima procedura. Mettiamo a bagno i funghi secchi per circa 40 minuti, per farli reidratare, cambiando l'acqua ogni tanto. Nel frattempo, tagliamo il quarto di cipolla in fettine sottili e mettiamola in una pentola a rosolare, con un giro di olio extravergine di oliva. Aggiungiamo la salsiccia spezzettata (io tolgo il budello) e facciamola rosolare, sfumando con un bicchiere di vino bianco. A questo punto aggiungiamo i funghi e facciamo cuocere per circa 10 minuti. Intanto in un'altra padella, con un filo di olio ed una noce di burro, facciamo leggermente rosolare il riso, che deve assumere un colore madreperlato. Aggiungiamolo al sughetto, saliamo, aggiungiamo il cucchiaino di dado vegetale, il brodo o l'acqua ad intermittenza, non tutto insieme, così che man mano il riso possa assorbirlo. Mescoliamo di tanto in tanto e aggiungiamo l'acqua quando c'è necessità, fino a cottura ultimata del riso. Due minuti prima di spegnere, aggiungiamo un tocchetto di burro. Serviamo, spolverando, se si vuole, con un prezzemolo e aggiungendo a piacere formaggio grattugiato.