RISOTTO ALLA SBIRRAGLIA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g. di riso,
- 30 g. di pancetta,
- un pollo,
- una cipolla,
- un cucchiaio di salsa di pomodoro,
- parmigiano grattugiato,
- 70 g. di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Disossate il pollo e tagliatene poi la polpa a striscioline, le ossa le farete bollire con un pezzo di manzo e varie verdure in modo da ottenere un buon brodo saporito, che poi userete per cuocere il risotto.
Fate ora un battuto con la cipolla e la pancetta e mettetelo a soffriggere con il burro, lasciate dorare e quando sarà rosolato vi aggiungerete le interiora e la polpa del pollo.
Lasciate insaporire per un momento e poi aggiungetevi anche il vino e la salsa di pomodoro.
Fate cuocere tutto a fuoco lento e, quando la cottura sarà quasi ultimata, vi aggiungerete il riso.
Allungate con il brodo e fate cuocere adagio e sempre mescolando.
Quando sarà cotto, prima di servirlo, lo condirete con un poco di parmigiano grattugiato.