

RISO E LUGANEGA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di salsiccia fresca tipo luganega,
- 200 g di riso ,
- 100 cl di brodo di carne (o brodo di dado),
- 1 sedano,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- abbondante formaggio grana,
- 40 g di burro.

Far soffriggere la cipolla ed il sedano tritati in metà del burro ed un po' d'olio d'oliva; aggiungere la salsiccia fresca a pezzettini e farla rosolare leggermente.

Versare il vino bianco e farlo evaporare appena, quindi mettere il riso e mescolare per alcuni minuti.

Aggiungere un po' alla volta il brodo caldo fino a completa cottura del riso (circa 15-20 minuti) ed alla fine mettere il restante burro ed abbondante formaggio grana.