

# RISO MOZART

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 4 wurstel di maiale,
- 1 cipolla grande,
- 150 cl di brodo,
- 1/2 bicchiere di vermouth bianco secco,
- olio d'oliva,
- burro.

Tritate la cipolla, tagliate a dadini i wurstel e rosolate con due cucchiari di olio.

Unite il riso tostandolo per pochi minuti quindi aggiungete il vermouth, aspettando che evapori tutto il vermouth ascoltate il requiem di Wolfgang.

Portare il riso a cottura aggiungendovi gradualmente il brodo, girate di tanto in tanto.

Servite aggiungendo una noce di burro; pare che Salieri abbia mangiato tonnellate di questo riso consigliato da Mozart, credendo che fosse il segreto del suo successo....