

RISOTTO ALLA BIRRA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro,
- 100 g di salsiccia a nastro,
- 400 g di riso vialone nano,
- 100 cl di brodo,
- 25 cl di birra scura,
- 3 cucchiaini di panna,
- 30 g di formaggio parmigiano,
- 2 cucchiaini di prezzemolo.

Soffriggere la salsiccia sbriciolata in metà burro con la cipolla tritata, aggiungere il riso mescolando finché assorbe il condimento formatosi dallo sciogliersi del grasso della salsiccia, bagnare con metà birra e farla evaporare mescolando. Aggiungere la rimanente birra ed una volta assorbita continuare la cottura aggiungendo il brodo bollente. Quando il riso è a giusta cottura togliere dal fuoco ed amalgamare la panna, il parmigiano, il burro rimanente ed il prezzemolo.