

# RISOTTO ALLA PILOTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso vialone o carnaroli,
- 200 g di salamella mantovana (o salsiccia dolce),
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- 80 g di burro,
- sale.

Riempire con acqua metà pentola.

Porla al fuoco e, quando l'acqua bolle, versare a pioggia il riso in modo che faccia una montagnetta con la punta a filo dell'acqua.

Se l'acqua è troppa, toglierla.

Appena l'acqua riprende il bollore, dare un'energica mescolata e fare cuocere a fuoco vivo per 12 minuti circa, mescolando ogni tanto.

Spegnere la fiamma o abbassarla moltissimo.

Tappare il recipiente e lasciare riposare per 15 minuti.

Spellare intanto le salamelle e metterle a rosolare in un pentolino con il burro, schiacciandole con la forchetta per accelerare la cottura.

Aggiungere le salamelle al risotto, insieme al grana grattugiato.

Mescolare bene e servire.