

RISOTTO ALLA SARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 200 g di carne di maiale (o salsiccia),
- 200 g di polpa di pomodoro,
- 1 fettina di lardo,
- 1 puntina di zafferano,
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 cipolla piccola,
- 80 cl di brodo,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritare il lardo e la cipolla e farli soffriggere con due cucchiainate d'olio in una casseruola; unire la carne di maiale (o la salsiccia) a pezzettini, la polpa di pomodoro tritata, e lo zafferano.

Far rosolare bene, salare, pepare e portare la carne a cottura.

Aggiungere il riso, farlo insaporire mescolando con un cucchiaino di legno e cuocerlo unendo, a poco a poco, il brodo bollente.

Servire il pecorino a parte.