

RISOTTO CON I WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 8 wurstel di maiale,
- 1 cipolla,
- 1 dado,
- acqua,
- 400 g di riso,
- 400 g di passato di pomodoro,
- olio d'oliva,
- burro,
- formaggio parmigiano.

Fate soffriggere la cipolla affettata finemente nell'olio, poi aggiungete anche il riso e fate rosolare abbondantemente. Unite il pomodoro, i dadi ed i wurstel tagliati a rondelle e fate cuocere, mescolando costantemente ed aggiungendo acqua di tanto in tanto.

Quando è cotto, incorporate un pezzo di burro (le dimensioni dipendono da quanto lo amate) ed una cucchiata di parmigiano grattato; girate bene e servite ben caldo.

Se avete a disposizione brodo di carne saporito, usatelo al posto del dado e dell'acqua, da aggiungere poco a poco (eventualmente, avrete da regolare di sale).