

RISOTTO CON SALSICCIA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 40 g di burro,
- 250 g di salsiccia,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- brodo,
- 1 cipolla,
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato.

In un tegame scaldate il burro e insaporitevi la cipolla tritata e la salsiccia spellata e sbriciolata.

Quando hanno preso colore aggiungete il riso.

Mescolate, bagnate con un bicchiere di vino e fate evaporare.

Proseguite la cottura come per un normale risotto aggiungendo il brodo caldo a mano a mano che viene assorbito.

Quando è pronto, ritirate il recipiente dal fuoco, insaporite con quattro cucchiaini di formaggio grattugiato e mantecate con alcuni pezzetti di burro fresco.

Passate il risotto su un piatto da portata caldo, servite a tavola.