

RISOTTO CON SALSICCIA 4

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di riso arborio superfino,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 3 salsicce,
- carota,
- sedano,
- cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- brodo,
- abbondante formaggio parmigiano,
- olio d'oliva extra-vergine,
- abbondante pepe.

In una casseruola soffriggete il trito di cipolla, carota e sedano con l'olio d'oliva extra-vergine. Quando è appassito aggiungete le salsicce spellate e sminuzzate, bagnate con il vino e fate asciugare. Aggiungete il riso e poi poco alla volta il brodo nel quale avrete sciolto il concentrato di pomodoro. Portate a cottura sempre mescolando. Servite con abbondante pepe e parmigiano grattugiato.