

Risotto alla salsiccia

Il **risotto alla salsiccia** è un primo piatto a base di riso sostanzioso e saporito, ma allo stesso tempo facile e veloce. Nella versione che vi propongo si prepara con il vino rosso, che caratterizza il piatto non solo nel sapore, ma anche nel colore.

Il **risotto alla salsiccia** è ottimo sia come piatto unico per un pranzo o una cena in famiglia, sia come primo piatto particolarmente ricco per un menù di festa. Se avanza (anche se a me capita raramente per quanto è buono:-) si può mettere in una pirofila, cospargere di Parmigiano e gratinare il giorno dopo nel forno: diventa un tortino delizioso!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **530Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 80 g di salsiccia
- 1 scalogno
- 1 l di Brodo vegetale o brodo di carne
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 4 foglie di salvia
- 160 g di riso
- 50 ml di vino rosso
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Sale
- Parmigiano Reggiano a scaglie per decorare

PREPARAZIONE

- Privare la salsiccia del budellino e sbriciolarla.
- Sbucciare lo scalogno e tritarlo molto finemente.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una pentola da minestra l'olio, lo scalogno e portarla sul fuoco. Far rosolare per un paio di minuti a fiamma media, fintanto che lo scalogno non sarà diventato dorato.
- Unire un paio di cucchiai di brodo e mescolare. Cuocere fintanto che il fondo di cottura non si asciughi.
- Unire la salsiccia, una macinata di pepe e le foglie di salvia ben lavate. Farla uniformemente colorire, mescolando spesso, quindi unire il riso.
- Farlo tostare un minuto, mescolando di continuo.
- Sfumare con il vino, farlo evaporare, unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- Mescolare continuamente e portare a fine cottura.
- Spegnerlo il fuoco, mantecarlo con il Parmigiano grattugiato e regolare di sale. Solitamente io non ne aggiungo, ma dipende molto dal gusto personale.
- Lasciare riposare un paio di minuti e servire decorando con scaglie di Parmigiano e foglie di salvia.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

