



Risotto e salciccia

pronto in circa 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone:

riso g 350,
salsiccia g. 150,
spinaci 10/12 foglie,
cipolla,
burro,
olio d'oliva,
vino rosso,
sale,
grana grattugiato,
brodo circa mezzo litro.

Procedimento:

Preparate un soffritto di cipolla, burro e olio d'oliva; unitevi poi le salsicce sminuzzate e le foglie di spinaci, fate rosolare per circa 10 minuti a fuoco lento. Contemporaneamente in abbondante acqua salata avrete portato a metà cottura i 350 g di riso, che unirete alla salsa ed alle salsicce con una spruzzata di vino rosso. Lasciate cuocere mescolando e aggiungendo un poco alla volta il brodo di dado precedentemente preparato.

Portate a fine cottura mescolando, regolate di sale, mantecate con burro e grana grattugiato.

Da servire caldissimo.

Buon appetito !!

