



RICETTA: RISOTTO ALLA SALSICCIA E PORRI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso carnaroli
- 100 g di salsiccia fresca
- 200 g di porri
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 l di brodo di carne
- 1 bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Monda i porri, lavalì, asciugali e riducili a rondelle sottili (1). Priva la salsiccia della pellicina (2) e sbriciolala (3).



Fai rosolare la salsiccia in una casseruola con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (4), poi aggiungi le rondelle di porro (5) e falle appassire a fuoco basso. Aggiungi il riso nella casseruola (6), fallo tostare nel condimento per qualche minuto.



Bagna il riso con il vino (7) e lascia evaporare. Porta quindi il risotto a cottura, unendo il brodo bollente un mestolo alla volta (8). Spegni il fuoco e fai mantecare il risotto con 2 cucchiaini di parmigiano (9). Lascia riposare per almeno 2 minuti prima di servire con un filo d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO e altro parmigiano.