

PRIMI PIATTI

Risotto con zafferano e salsiccia

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso tipo arborio

400 g

Salsiccia fresca

400 g

Pecorino Romano DOP Cademartori

100 g

Burro

30 g

Zafferano

1 bustina

Brodo

1 lt

Cipolla

1

Vino bianco

1 bicchiere

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto con zafferano e salsiccia iniziate mettendo a scaldare il brodo nel quale scioglierete la bustina di zafferano. Pulite la cipolla e affettatela molto finemente. In una pentola dal fondo ampio, sciogliete metà del burro e fate appassire la cipolla finemente affettata.

Private la salsiccia del budello e sbriciolatela. Quando la cipolla sarà imbiondita aggiungete la salsiccia e fate rosolare. Aggiungete il riso e fate tostare per 4 minuti rigirandolo spesso. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare.

Salate e pepate e aggiungete lentamente il brodo allo zafferano e fate assorbire bene il brodo tra un mestolo e l'altro. Al termine della cottura, togliete la pentola dal fuoco aggiungete il burro rimasto e mantecate bene. Fate riposare un paio di minuti.

Grattugiate il Pecorino Romano Dop Cademartori a scaglie.

Dopo aver diviso il risotto con zafferano e salsiccia nei piatti, insaporitelo con le scaglie di Pecorino Romano Dop Cademartori e una spolverizzata di pepe fresco.