

PRIMI PIATTI

Risotto alla salsiccia

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

350 g

Caprino di latte vaccino Cademartori

2 interi

Salsiccia

300 g

Olio Extravergine d'oliva

Q.b.

Brodo vegetale

1 lt

Cipolla bianca

1/2

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Burro

1 noce

Descrizione

Il risotto alla salsiccia è un piatto molto gustoso e sostanzioso che si adatta benissimo a una cena o a un pranzo con parenti e amici.

La ricetta che prepareremo è un risotto alla salsiccia, sfumato con vino rosso e mantecato con il Caprino di latte vaccino Cademartori, che darà quel tocco cremoso in più a questo squisito piatto. Per preparare il risotto alla salsiccia cominciate sbucciando e tritando la cipolla molto fine. Prendete la salsiccia, privatela della sua pelle e sbriciolatela con le mani. In una pentola mettete un filo di olio di oliva e fate soffriggere la cipolla. Quando la cipolla si sarà ammorbidita, aggiungete la salsiccia sbriciolata e fate cuocere a fiamma media per alcuni minuti.

Unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, poi sfumate con il vino rosso, alzate la fiamma per far evaporare la parte alcolica e aggiungere il brodo vegetale poco alla volta aspettando che il brodo venga completamente assorbito tra un mestolo e l'altro. Continuate così fino a cottura. Quando il riso sarà cotto, togliete la pentola dal fuoco, aggiungete una noce di burro e il Caprino di latte vaccino Cademartori precedentemente tagliato a pezzi e girate bene il tutto per mantecare il risotto alla salsiccia. Coprite con un coperchio e lasciate riposare 2 minuti prima di servire.