

PRIMI

Risotto funghi e salsiccia

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Brodo

500 ml

Funghi porcini

40 gr

Vino bianco

1 intero

Salsiccia fresca

200 gr

Pecorino Toscano DOP

100 gr

Burro

20 gr

Pecorino

50 gr

Scalognò

1 intero

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto funghi e salsiccia, iniziate mettendo i funghi porcini secchi in ammollo in 500 ml di acqua tiepida per almeno 30 minuti.

Tritate finemente lo scalognò e fatelo rosolare nel burro utilizzando una pentola piuttosto capiente e dal fondo largo. Sbriciolate la salsiccia con le dita e aggiungetela allo scalognò; fate rosolare bene il tutto. Scolate i funghi e strizzateli leggermente senza rovinarli. Aggiungete i funghi alla salsiccia e mescolate bene; in un secondo tempo versate anche il riso e lasciate tostare bene per 2 minuti. Sfumate adesso con il vino bianco e fate evaporare completamente.

Aggiungete il brodo fino a coprire completamente il riso e fate cuocere a fiamma vivace. Salate e pepate e incorporate altro brodo. A cottura ultimata, togliete dal fuoco e cospargete il risotto funghi e salsiccia con il Pecorino Toscano DOP Cademartori grattugiato. Amalgamate bene il tutto e fate riposare un paio di minuti prima di servire questo sfizioso primo piatto.