

PRIMI PIATTI

Risotto Taleggio e Salsiccia

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 – 6 persone)

Riso

350 gr

Porro grosso

1 intero

Brodo

1 lt

Vino bianco

q.b.

Salsiccia

200 gr

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Taleggio

200 gr

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Al primo accenno di autunno ecco rispuntare sulle tavole italiane un nostro grande classico: il risotto taleggio e salsiccia. Perfetto se incluso in una cena fra amici a base di carne grigliata e ottimo vino rosso! Se i vostri ospiti sembreranno stupiti di fronte ad un riso così gustoso, svelate pure il vostro segreto e raccontate loro che per ottenere questo risultato avete utilizzato il famoso Taleggio DOP Cademartori, quello stagionato nelle caverne del Valsassina. Per abbassare leggermente l'apporto calorico del piatto potete optare su una salsiccia di pollo o di tacchino. Per questa preparazione consigliamo di scegliere il riso di tipo Carnaroli.

Per prima cosa preparate il brodo di carne che servirà a cuocere il riso. Se avete tempo o se preferite un sapore personalizzato, procedete lessando carne e verdura a vostro piacimento. Se il tempo è poco potete tranquillamente utilizzare del brodo già pronto che troverete facilmente in commercio, un dado o una polvere. Tagliate finemente la salsiccia, che avrete precedentemente sgranato (eliminate il budello) e mettetela in una padella assieme al porro tagliato a rondelle e ad un paio di cucchiaini d'olio.

Fate rosolare per qualche minuto, poi aggiungete il riso. Fatelo tostare e sfumate con il vino bianco. Una volta che tutto l'alcool sarà evaporato, versate il brodo e iniziate la cottura del riso taleggio e salsiccia. Dopo circa 20 minuti il riso sarà pronto. Spegnete, allontanate dalla fiamma e spezzettate direttamente in pentola il taleggio. Mescolate bene finché si sarà sciolto completamente. Vi consigliamo di non aggiungere sale al piatto o comunque di verificare il grado di sapidità del piatto prima di aggiungerne. Le preparazioni del riso taleggio e salsiccia avvengono con lo stesso procedimento anche in caso preferiate scegliere una salsiccia di carne bianca.