

Risotto di fegatini

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 14 Novembre 2011 11:46 - Ultimo aggiornamento Lunedì 14 Novembre 2011 11:53

Risotto con i fegatini di pollo

Il risotto con le frattaglie di pollo è un piatto tipico della cucina veneta, e non solo. Piatto povero ma gustoso è particolarmente adatto alla stagione invernale. La ricetta classica prevede la cottura delle frattaglie in olio o burro con un soffritto di sedano, carota e cipolla. Per avere un risultato più leggero, ma comunque saporito, possiamo semplicemente lessare le frattaglie e aggiungerle, una volta cotte, al soffritto poco prima del riso.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di frattaglie di pollo (fegati, cuori, ventrigli), mezzo bicchiere di vino bianco, cipolla, sedano, carota, burro, olio, sale, formaggio grana.

Preparare un soffritto con olio, cipolla, sedano e carota. Appena il soffritto si imbiondisce aggiungere le frattaglie di pollo tagliate a pezzetti. Una volta cotte aggiungere il riso, lasciarlo tostare e poi versare il vino bianco. Sfumato il vino aggiungere del brodo di pollo un po' alla volta per continuare la cottura. Al termine, a fuoco spento, aggiungere burro e grana per mantecare. Buono sia caldo che freddo.