

Risotto con porcini e salsiccia

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 11 Aprile 2014 10:15 - Ultimo aggiornamento Venerdì 11 Aprile 2014 10:23

Risotto con porcini e salsiccia

Ecco un piatto saporito per le feste. In mancanza dei funghi freschi si possono usare quelli secchi, dopo averli messi a bagno e cotti.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di porcini già cotti, 240 gr di salsiccia, cipolla, sale, vino bianco, formaggio grana, brodo vegetale.

Sgrassare la salsiccia in padella e quindi utilizzarla come base per il risotto assieme alla cipolla tritata. Appena la cipolla imbriondisce aggiungere il riso e tostarlo. Versare mezzo bicchiere di vino bianco e lasciarlo sfumare. A metà cottura aggiungere i porcini già cotti. Portare a cottura aggiungendo brodo vegetale quando serve. A fuoco spento versare una spolverata di formaggio grana e servire caldo.