

Risotto con salsiccia e taleggio



facile



30 minuti



per 4 persone



Ingredienti

320 g riso Nano Vialone Veronese IGP
200 g salsiccia
1 cipolla
1 l brodo vegetale
60 g burro
60 g taleggio
Parmigiano Reggiano DOP q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
2 foglie radicchio
vino rosso q.b.

TOGLIETE la pelle dalla salsiccia e sgranatela in modo da ridurla in pezzetti molto piccoli.

SPELLATE e tagliate a cubetti sottili la cipolla. Portate a bollore in una pentola il brodo.

FATE sciogliere il burro in una casseruola e fateci appassire dentro la cipolla. Aggiungete la carne sgranata della salsiccia e rosolatela per qualche minuto. Sfumate con del vino rosso, salate e pepate.

VERSATE nella casseruola il riso e fatelo tostare per qualche minuto a fiamma media.

AGGIUNGETE un paio di mestoli di brodo e iniziate a girare il riso. Continuate ad aggiungere brodo ogni qual volta il riso lo assorbe.

TOGLIETE la pentola dal fornello, una volta cotto il riso, e aggiungete il taleggio a pezzetti. Mantecate e aggiungete anche il parmigiano.

SERVITE il risotto caldo e come decorazione su ogni piatto aggiungete qualche "coriandolo" di radicchio fresco.

