

# RICETTA DEL GIORNO

## *Riso alla genovese*

**INGREDIENTI:** *500 g di riso, una cipolla, un carciofo, 200 g di salsiccia, funghi secchi, piselli, ½ bicchiere d'olio extravergine d'oliva, una noce di burro, parmigiano reggiano grattugiato, brodo di carne.*

**PREPARAZIONE:** Soffriggere in una pirofila da forno la cipolla con l'olio e il burro. Quando è dorata, aggiungere la salsiccia sbriciolata, una manciata di piselli sgranati, il carciofo tagliato a fettine sottili, i funghi, prima ammollati in acqua tiepida e spezzettati. Far cuocere lentamente con l'aggiunta di un po' di brodo. Intanto, a parte, far cuocere il riso in acqua bollente salata per soli 5 minuti, scolarlo ed aggiungerlo nell'intingolo. Completare con brodo e abbondante parmigiano, e terminare la cottura in forno.