

RICETTA DEL GIORNO

Risotto ai finocchi

INGREDIENTI: 300 g. di riso, 400 g. di finocchi (solo i cuori), un pizzico di semi di finocchio, una cipolla, un porro, 1/4 di sedano, 1/2 carota, 100 g. di salsiccia magra di maiale, 50 g. di burro, olio extravergine d'oliva, parmigiano reggiano grattato, quattro cucchiaini di panna da cucina, un bicchiere di vino bianco secco, brodo di carne.

PREPARAZIONE: Appassire nell'olio e in poco burro la cipolla, il porro, il sedano e la carota tritati. Indi aggiungere la salsiccia sbriciolata con i rebbi di una forchetta. Poi unire i finocchi, tritati grossolanamente e i semi di finocchio. Appena insaporiti i finocchi, versare il riso; poi il vino e il brodo e tirare a cottura. Mantecare il risotto al dente con il burro e il formaggio. Servire cospargendo sul piatto di portata un trito crudo di prezzemolo e barba verde di finocchio.