

RICETTA DEL GIORNO

Risotto con salsiccia e cavolfiore

INGREDIENTI: 400 g. riso, tre salsicce, 1/4 di cipolla, una costa di sedano, un cavolfiore, un bicchiere di vino bianco secco, 1,5 l. di brodo, 50 g. di burro, parmigiano reggiano grattugiato, sale.

PREPARAZIONE: Soffriggere nel burro il sedano e la cipolla ben tritati, la salsiccia sbriciolata e le cimette del cavolo tagliate a pezzetti. Aggiungere al soffritto il riso, tostarlo e versare il vino continuando sempre a mescolare finché il vino sia evaporato. Versare quindi un poco alla volta il brodo bollente e portare a cottura. Appena prima di levare il riso dal fuoco, aggiungere ancora un piccolo pezzetto di burro e abbondante formaggio grattugiato.