

RISOTTO CON FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 200 g di fegatini di pollo,
- 5 foglie di salvia,
- vino bianco,
- 1 cipolla,
- 100 cl di brodo,
- 1 noce di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Lavare e pulire i fegatini poi tagliarli a pezzetti.

Farli rosolare con la cipolla tritata e la salvia in 3 cucchiaini di olio.

Quando saranno ben rosolati unire il riso e, dopo qualche minuto, bagnarlo col vino.

Farlo evaporare a fuoco vivo mescolando spesso.

Aggiungere il brodo poco per volta e, a fine cottura, unire una noce di burro, il grana, aggiustare di sale e far mantecare il risotto prima di servirlo.