
RISOTTO CON SALSICCE E BORLOTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 200 g di salsiccia,
- 200 g di fagioli borlotti lessati al dente,
- 80 g di burro,
- 100 cl di brodo,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato.

Fate sciogliere il burro in una casseruola, poi soffriggetevi la cipolla, tagliata a fettine sottili, e la salsiccia, spellata e ridotta a tocchetti per 4-5 minuti a calore moderato.

Aggiungete i fagioli borlotti, lasciateli insaporire alcuni minuti nel soffritto, dopodiché mettete nella casseruola il riso e date una mescolata.

Lasciate rosolare brevemente il riso, poi bagnatelo con un mestolo di brodo caldo e proseguite la cottura per 15 minuti. Man mano che il riso assorberà il brodo, aggiungetene dell'altro.

A fine cottura, regolate di sale e pepe, incorporate al risotto il formaggio grattugiato e servite.

CONSIGLI.

Si tratta di un riso ispirato alla gastronomia mantovana, in cui viene fatto largo uso di salsicce o salamelle.

Un tempo la salsiccia veniva preparata in casa con carne di maiale grassa e magra, sale, pepe e aglio tritato.

Ridotta a tocchetti, veniva cotta per un paio d'ore nel condimento prima di aggiungere il riso.