

# RISOTTO CON SALSICCIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 150 g di salsiccia a nastro,
- 100 g di piselli,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1/2 cipolla,
- vino bianco secco,
- 150 cl di brodo di dado,
- olio d'oliva,
- burro,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe,
- 1 foglia di alloro,
- 1 foglia di salvia,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro.

Soffriggere in olio e burro la cipolla tritata e la salsiccia sbriciolata.

Unire il vino e far evaporare.

Unire il con concentrato diluito in 1/2 bicchiere di acqua calda, sale, pepe, aromi legati a mazzetto e cuocere, coperto, per 15'.

Unire i piselli e poi il riso e portare a cottura unendo poco alla volta il brodo.

Infine unire una noce di burro e il grana.