

RISOTTO DELLA CASCINA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di lonza di maiale,
- 300 g di salsiccia spellata,
- 3 foglie di salvia,
- poco olio d'oliva,
- 1 cipolla tritata,
- 400 g di riso carnaroli,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- 1 mestolo di brodo di carne caldo,
- 300 g di fichi sbucciati,
- formaggio parmigiano (facoltativo).

Tagliate a pezzettini 300 g di lonza di maiale e 300 g di salsiccia spellata; fateli insaporire con 3 foglie di salvia in poco olio.

In un'altra casseruola soffriggete 1 cipolla tritata, aggiungete 400 g di riso carnaroli, fatelo tostare, versate 1/2 bicchiere di vino rosso.

Quando sarà sfumato versate 1 mestolo di brodo di carne caldo, aggiungendone altri man mano che il brodo verrà assorbito.

Dopo 10 minuti unite le carni e 300 g di fichi sbucciati, a pezzetti.

Alla fine della cottura controllate il sale e pepate; se vi piace, cospargete con parmigiano grattugiato.