

Risotto con verza e salsiccia

ingredienti

200 g di riso
2 salsicce
500 ml di brodo
una piccola verza
una cipolla
uno spicchio d'aglio
4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
3 cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato
1/2 bicchiere di vino bianco secco
qualche fiocchetto di burro
sale, pepe nero



PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

procedimento

Mondare e tritare la cipolla; pelare l'aglio e tagliarlo in due longitudinalmente. Lavare accuratamente la verza e tagliarla a metà, eliminare il piede centrale più duro e tagliarla a listarelle larghe circa un centimetro. Rimuovere il budello dalla salsiccia e sgranarla a tocchetti.

In una larga padella, scaldare l'olio con l'aglio e la cipolla; quando quest'ultima sarà appassita, tuffarvi il riso e farlo tostare qualche minuto. Aggiungere il vino e far sfumare, quindi rimuovere l'aglio, unire la salsiccia e la verza e coprire con il brodo. Mescolare bene, tenendo presente che, anche se la verza sembrerà molto voluminosa e non sarà ben coperta dal brodo, in cottura si appassirà e diventerà meno "ingombrante".

Coprire con un coperchio, regolare di sale e pepe, quindi far cuocere per circa 20 minuti, girando di tanto in tanto. Togliere il coperchio e mantecare il risotto con qualche fiocchetto di burro ed il Parmigiano Reggiano, mescolando con cura. Servire caldo.