

Risotto radicchio e salsiccia

Fleisch und Fleischwaren

Per utilizzare gli avanzi di salsiccia (ad es. dopo una grigliata)

Piatti di riso

Per utilizzare gli avanzi di salsiccia (ad es. dopo una grigliata)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla piccola
- olio per friggere
- 250 g di riso (per esempio arborio)
- 100 ml di vino bianco secco
- 600 – 700 ml di brodo vegetale (vedasi la ricetta del dado vegetale fatto in casa a pagina 84)
- 1 radicchio piccolo
- 2 salsicce cotte (fredde)
- basilico fresco
- 40 g di parmigiano
- 1 CT di miele (piuttosto liquido)
- 1 goccia di aceto balsamico
- burro
- sale
- pepe

Preparazione:

Sbucciate e tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una padella con un po' d'olio. Aggiungete il riso e lasciatelo soffriggere brevemente. Sfumate con il vino bianco, e iniziate a versare una parte del brodo vegetale, portandolo a

ebollizione. Quando il riso ha assorbito la maggior parte del liquido, aggiungete altro brodo vegetale e mescolate fino a quando il riso non sarà al dente. Pulite e lavate il radicchio, scolatelo bene e tagliatelo a striscioline. Tagliate anche le salsicce a fettine. Lavate e tritate le foglie di basilico. Grattugiate grossolanamente il parmigiano. In un'altra padella, rosolate il radicchio per 2 o 3 minuti nell'olio e conditelo con miele e aceto. Aggiungete i pezzi di salsiccia e fateli rosolare brevemente. Mescolate il radicchio e la salsiccia con il riso cotto insieme a metà del parmigiano grattugiato, un po' di burro e il basilico. Condite con sale e pepe, cospargete con il parmigiano rimanente e servite.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.