

RISOTTO

con pasta di salame



PERSONE:

4 porzioni

PREPARAZIONE:

15 minuti

COTTURA:

30 minuti

INGREDIENTI:

- 320 g di riso Carnaroli
- 300 g di pasta di salame
- 180 ml di Pinot Nero
- 80 g di cipolle rosse
- 40 g di Grana Padano DOP grattugiato
- 20 g di burro
- 1 l di brodo di carne
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Prezzemolo tritato (facoltativo) q.b.

PREPARAZIONE:

- Per preparare il risotto con pasta di salame e Pinot Nero, taglia finemente una cipolla rossa e falla soffriggere in una pentola capiente con un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva.
- Aggiungi un mestolo di brodo di carne e fai stufare la cipolla per circa 5 minuti, finché diventa morbida.
- Aggiungi la pasta di salame tagliata a pezzetti e falla cuocere finché diventa dorata. Sfuma con il Pinot Nero.
- Tosta il riso per circa 5 minuti a fuoco vivo, quindi abbassa l'intensità della fiamma.
- Continua a cuocere il riso, aggiungendo un mestolo di brodo alla volta. Mescola continuamente e attendi che il brodo venga assorbito prima di aggiungerne altro.
- Una volta terminata la cottura del riso, togli la pentola dal fuoco e manteca con burro, Grana Padano grattugiato e prezzemolo fresco.
- Il tuo risotto con pasta di salame e Pinot Nero è pronto per essere gustato!