

PRIMI PIATTI

Risotto alla pilota

Tradizione: Provincia di Mantova, Provincia di Verona, Lombardia, Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso vialone o carnaroli	400 g
Salamella mantovana (o salsiccia dolce)	200 g
Formaggio grana grattugiato	100 g
Burro	80 g
Sale	

■ Preparazione

- 1 Riempire con acqua metà pentola. Porla al fuoco e, quando l'acqua bolle, versare a pioggia il riso in modo che faccia una montagnetta con la punta a filo dell'acqua.
- 2 Se l'acqua è troppa, toglierla. Appena l'acqua riprende il bollore, dare un'energica mescolata e fare cuocere a fuoco vivo per 12 minuti circa, mescolando ogni tanto.
- 3 Spegnerla la fiamma o abbassarla moltissimo. Tappare il recipiente e lasciare riposare per 15 minuti.
- 4 Spellare intanto le salamelle e metterle a rosolare in un pentolino con il burro, schiacciandole con la forchetta per accelerare la cottura. Aggiungere le salamelle al risotto, insieme al grana grattugiato. Mescolare bene e servire.