

PRIMI PIATTI

Risotto con salsicce e borlotti

Tradizione: Provincia di Mantova, Lombardia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	300 g
Salsiccia	200 g
Fagioli borlotti lessati al dente	200 g
Burro	80 g
Brodo	100 cl
Cipolla	1
Sale	
Pepe	
Formaggio grana grattugiato	4 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Fate sciogliere il burro in una casseruola, poi soffriggetevi la cipolla, tagliata a fettine sottili, e la salsiccia, spellata e ridotta a tocchetti per 4-5 minuti a calore moderato.
- 2 Aggiungete i fagioli borlotti, lasciateli insaporire alcuni minuti nel soffritto, dopodichè mettete nella casseruola il riso e date una mescolata.
- 3 Lasciate rosolare brevemente il riso, poi bagnatelo con un mestolo di brodo caldo e proseguite la cottura per 15 minuti. Man mano che il riso assorbirà il brodo, aggiungetene dell'altro.
- 4 A fine cottura, regolate di sale e pepe, incorporate al risotto il formaggio grattugiato e servite. --- CONSIGLI.
- 5 Si tratta di un riso ispirato alla gastronomia mantovana, in cui viene fatto largo uso di salsicce o salamelle.
- 6 Un tempo la salsiccia veniva preparata in casa con carne di maiale grassa e magra, sale, pepe e aglio tritato. Ridotta a tocchetti, veniva cotta per un paio d'ore nel condimento prima di aggiungere il riso.