

PRIMI PIATTI

Risotto campagnolo

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Riso	300 g
Mortadella	4 fette sottili
Cipolla	1
Prezzemolo	1 ciuffo
Burro	20 g
Brodo	100 cl
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lasciato raffreddare, sarà buonissimo anche sotto forma di tortino, da saltare in padella. Dopo aver pulito e lavato la cipolla, fatela appassire in un tegame con olio e burro.
- 2 Non appena imbiondisce, aggiungete il riso e fatelo insaporire in questo intingolo per qualche minuto. Contemporaneamente fate bollire il brodo e versatelo in una volta sola sul riso, non appena è tostato.
- 3 Portate a ebollizione mescolando e facendo attenzione che non si attacchi alla pentola salate e completate la cottura. Tagliate intanto la mortadella a striscioline, pulite, lavate e tritate il prezzemolo finemente.
- 4 Quando il riso è cotto, toglietelo dal fuoco, aggiungete mortadella e prezzemolo e mescolate. Servite subito.