Risotto alla VERZA
e SALSICCIA CROCCANTE

INGREDIENTI (3 per)

- 240 gr riso Carnaroli
- Verza 400 gr
- 1 scalogno
- Salsiccia 90 gr
- 80 gr Grana Padano
- 30 gr di burro
- Un bicchiere di vino rosso
- Sale
- Olio di oliva
- Pepe

Per il brodo

- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1/2 gambo di sedano

1

Cominciare preparando il brodo. Tagliare grossolanamente le carote, il sedano, la cipolla e mettere in acqua portata a bollore.

Lasciare andare a fuoco basso (l'acqua deve sobbollire) per 30/40 min.

Salando il brodo e non il riso in cottura è più semplice controllare il sale.

2

Pulire lo scalogno dalla buccia superficiale (o in alternativa mezza cipolla, meglio se bianca che è più delicata).

Tritare lo scalogno e farlo appassire per 5 minuti in pentola con 3 cucchiai di olio di oliva a fuoco moderato.

Lo scalogno è delicato, per evitare che bruci aggiunge un paio di cucchiai di acqua. L'acqua evapora in breve ed evita all'olio di aumentare troppo di temperatura.

3

Nel frattempo tagliare a strisce sottili il cavolo.

Mettere il cavolo tagliato in padella con o scalogno appassito.

Aggiungere mezzo bicchiere di acqua, coprire la pentola con un coperchio e cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Al termine conservare il tutto in una ciotola.

4

Riportare il brodo a bollore.

Porzionare il riso e metterlo a secco in pentola (senza soffritto e/o liquidi).

Accendere il fuoco sotto la pentola e tostare il riso rigirandolo in continuazione per evitare che si bruci.

Il riso è tostato dopo qualche minuto quando al tatto risulta molto caldo, quasi da non poterlo tenere in mano e lascia un leggero sentore di pop-corn.

5

Aggiungere un bicchiere di vino rosso e lasciare sfumare l'alcol rigirando il riso.

Una volta che l'riso torna pressochè asciutto aggiungere il brodo (caldo) a coprire il riso e la verza cotta che si era tenuta da parte.

Mentre il riso cuoce grattare 80gr circa di Grana Padano.

Il riso deve cuocere sempre sobbollendo e muovendolo il meno possibile.

È consigliabile aggiungere il brodo via via che viene assorbito dal riso e non tutto a inizio cottura.

6

Mentre cuoce il riso, in un pentolino con un filo di olio di oliva, sgranare la salsiccia e cuocerla dieci minuti a fuoco moderato fin tanto che non diventa bella colorita e croccante.

A cottura del riso ultimata spegnere il fuoco .

Aggiungere il Grana Padano, una noce di burro .

Quindi mantecare il riso rigirarlo con vigore con un cucchiaio di legno per far uscire l'amido dal riso creando la classica cremina che lega il risotto.

7

Puoi servire.

Aggiungere su ogni piatto un po' di salsiccia croccante e una macinata di pepe.

BUON APPETITO

Risotto invernale, delicato e con uno sprint sorprendente regalato dai pezzetti di salsiccia.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it
ricetteorizzontali