

RISOTTO CON VERZA E SALSICCIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 250
Verza gr. 300
Salsiccia gr. 100
Burro gr. 50
Brodo lt. 1
Grana Padano gr. 60
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Rosolate in un tegame con gr. 20 di burro la salsiccia tagliata a dadini e aggiungete la verza dopo averla pulita e tagliata a pezzetti.

Lasciate insaporire e unitevi il riso.

Portate il tutto a cottura, aggiungendo un po' alla volta il brodo e regolando di sale.

A cottura ultimata mantecate con il burro e il rimanente Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

