

Risotto alla milanese con salsiccia



Ingredienti

Per 6 persone

- Gli stessi ingredienti del risotto alla milanese
- 1 cipolla tritata
- 4 salsicce
- 125 ml di vino bianco secco
- sale e pepe
- parmigiano grattugiato
- pistilli di zafferano (nella macelleria Magri, può trovare quello coltivato sulle colline di Bologna: profumatissimo!)

Procedimento

Si parte col metodo tradizionale cioè facendo imbiondire la cipolla a fuoco basso in una padella antiaderente con un po' di burro . Si aggiungono le salsicce sbriciolate e spellate e si fa cuocere per circa 5 minuti.

Aggiungete poi tanti pugni di riso quanti sono i commensali, e fatelo rosolare per una decina di secondi in modo che tutti i chicchi si impregnino bene coll' olio.

Bagnate con un po' di vino bianco secco, fatelo evaporare e versate poi il brodo bollente tutto in una volta: un mestolo a persona più due per la pentola.

Aggiungete lo zafferano in pistilli e fate cuocere per 15 minuti circa senza mai girare (caso mai scuotete ogni tanto la padella) e a fine cottura togliete la pentola dal fuoco, aggiungete abbondante parmigiano, una noce di burro e mantecate per qualche minuto fuori dal fuoco.