

Risotto alla luganega (salsiccia)

Ingredienti e dosi per 4 persone:

- 350 g di riso;
- 300 g salsiccia;
- 1 cipollotto (o scalogno);
- 1 l di brodo caldo (di carne o di dado a seconda dei gusti);
- 4 cucchiaini di olio di oliva;
- 1 bicchiere di vino bianco secco;
- 1 bustina di zafferano.

Preparazione:

1. Affettare finemente il cipollotto (o lo scalogno).
2. Tagliare a piccoli pezzetti la salsiccia.
3. Far rosolare il cipollotto con l'olio e la salsiccia finché quest'ultima perde il colore rossastro.
4. A fuoco medio, aggiungere il riso, versare il vino bianco e lasciarlo sfumare mescolando.
5. Aggiungere gradualmente il brodo caldo e continuare la cottura sempre mantenendo mescolato.
6. A circa tre quarti di cottura (generalmente impiega in totale 18-20 minuti) aggiungere lo zafferano.
7. Terminare la cottura e servirlo ben caldo.