

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto con verza e salsiccia

Strawberry · Wednesday, November 23rd, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr riso carnaroli
- 150gr salsiccia
- 100gr verza
- brodo vegetale
- 40gr cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco
- burro
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

In un tegame, versate un filo di olio, la cipolla tritata finemente, la salsiccia sgranata e le foglie di verza lavate e tagliate a striscioline, fate rosolare per alcuni minuti, bagnate con il vino e fate evaporare, aggiungete il riso, il sale, coprite con il brodo e lasciate cuocere per circa 18 minuti, se necessario durante la cottura aggiungete altro brodo caldo, una volta portato a cottura aggiungete qualche fiocchetto di burro e amalgamate.

This entry was posted on Wednesday, November 23rd, 2011 at 3:55 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.