



RISOTTO SALSICCIA E PISELLI

(Risotto saucisses et petits pois)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 8 pugni di riso per risotti (superfino)- 100 g di piselli sgranati- 100 g di salsiccia fine- 1 cipollotto fresco- 1 foglia d'alloro- 3 foglie di salvia | <ul style="list-style-type: none">- 1 rametto piccolo di rosmarino- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro- 1 bicchiere di vino bianco secco- 50 g di grana o parmigiano grattugiato- 100 g di burro, 2 cucchiaini d'olio- Sale e pepe q.b. |
|--|--|

PROCEDIMENTO:

- Scaldare il brodo.
- Tritare finemente il cipollotto.
- Legare insieme strettamente con un filo da cucina la salvia, il rosmarino e l'alloro.
- Togliere la pelle alla salsiccia e sbriciolarla.
- Sciogliere metà del burro nell'olio in un tegame a bordi alti e rosolare la cipolla con la salsiccia e il mazzetto di odori.
- Bagnare con metà del vino, coprire il tegame con un coperchio e cuocere a fiamma bassa per dieci minuti.
- Unire il riso, farlo tostare brevemente e bagnare con il vino rimasto.
- Eliminare il mazzetto di odori.
- Aggiungere i piselli e il concentrato di pomodoro sciolto in un mestolo di brodo.
- Continuare la cottura per venti minuti, aggiungendo un mestolo di brodo caldo ogni qualvolta si asciuga, girando con un cucchiaio di legno frequentemente.
- Togliere il risotto dal fuoco e incorporare il burro rimasto, il formaggio grattugiato e un pizzico di pepe.
- Servire il risotto con salsiccia e piselli fumante in tavola.

Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.

