Ricetta: **Risotto con salsiccia alla birra**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il Risotto con salsiccia alla birra è il mio ultimo esperimento in cucina, volevo fare un risotto con la salsiccia un pò diverso e non avendo il vino bianco in casa ho optato per l'utilizzo della birra, ho usato il burro al posto dell'olio ed ho esaltato il gusto del risotto aggiungendo della salvia. Io e il mio maritino buongustaio abbiamo spazzolato il piatto in men che non si dica e ho annotato la ricetta tra quelle da rifare quando avrò ospiti a casa. L'unica cosa che vi raccomando è quella di utilizzare una birra che non abbia un retrogusto amaro, io per queste preparazioni mi trovo benissimo con la birra splugen. Ora che mi sono messa al passo con le ricette salate, vi comunico che riprenderò con dolci e biscotti a tutto spiano, nulla di elaborato, perchè Elisa adesso quando è sveglia vuole tutta la mia attenzione e non mi concede tempi lunghi da dedicare alla cucina, ma cose pratiche e veloci che preparo nel week end mentre lei schiaccia un sonnellino :)

Ingredienti per 4 persone:
320 gr di riso
300 gr di salsiccia
60 gr di burro
1/2 cipolla
150 ml di birra
1 litro di brodo vegetale
20 gr di parmigiano
salvia

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare il risotto con salsiccia alla birra

Tritate la cipolla finemente e fatela rosolare insieme alla salvia in una casseruola con il burro

Appena il burro si sarà sciolto, aggiungere la salsiccia sbriciolata e fate rosolare anch'essa

Aggiungere il riso nella casseruola, fatelo tostare nel condimento; bagnate ora con la birra e lasciar evaporare

Portate il riso a cottura aggiungendo il brodo bollente un mestolo per volta.

A cottura ultimata,spegnere la fiamma, e mantecate aggiungendo il parmigiano grattugiato.

Lasciate riposare il risotto coperto per un paio di minuti, decorate con la salvia fresca e portate in tavola

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO