

RISOTTO ALLA SALSICCIA

INGREDIENTI:

600 GR DI RISO



500 GR DI SALSICCIA



1 DADO DA CUCINA



1 BUSTINA DI ZAFFERANO



1 SCALOGNO



SALE FINO PEPE OLIO	
BURRO	
GRANA	

UTENSILI:

PADELLA	
COLTELLO	
TAGLIERE	

MESTOLO	
CUCCHIAIO DI LEGNO	
PENTOLINO	

PROCEDIMENTO:

TAGLIARE LO SCALOGNO FINO E FARLO APPASSIRE NELL'OLIO A FUOCO BASSO	
TOGLIERE IL BUDELLO ALLA SALSICCIA E TAGLIARLA	

AGGIUNGERE LA SALSICCIA
ALLO SCALOGNO E FAR
ROSOLARE



FAR BOLLIRE DELL'ACQUA
IN UN PENTOLINO

QUANDO L'ACQUA BOLLE
BUTTARE IL DADO PER IL
BRODO



UNIRE IL RISO

AGGIUNGERE UN PO' DI
BRODO

CUOCERE A FUOCO MEDIO



MESCOLARE BENE

A PARTE SCIOGLIERE LA
BUSTINA DI ZAFFERANO IN
UN MESTOLINO DI BRODO
E MESCOLARE

AGGIUNGERE AL RISO



AGGIUNGERE SALE E PEPE
AL RISO E CONTINUARE A
CUOCERE

UN PO' ALLA VOLTA
VERSARE IL BRODO
BOLLENTE E MESCOLARE



A FINE COTTURA METTERE
UNA NOCE DI BURRO E IL
GRANA GRATTUGGIATO

IL RISOTTO ALLA
SALSICCIA E' PRONTO

BUON APPETITO!



*FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO*

