Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Risotto radicchio e salsiccia

Carne e prodotti a base di carne
Per utilizzare gli avanzi di salsiccia (ad es. dopo una grigliata)
Piatti di riso
Per utilizzare gli avanzi di salsiccia (ad es. dopo una grigliata)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla piccola
- olio per friggere
- 250 g di riso (per esempio arborio)
- 100 ml di vino bianco secco
- 600 – 700 ml di brodo vegetale (vedasi la ricetta del dado vegetale fatto in casa a pagina 84)
- 1 radicchio piccolo
- 2 salsicce cotte (fredde)
- basilico fresco
- 40 g di parmigiano
- 1 CT di miele (piuttosto liquido)
- 1 goccia di aceto balsamico
- burro
- sale
- pepe

Preparazione:

Sbucciate e tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una padella con un po' d'olio. Aggiungete il riso e lasciatelo soffriggere brevemente. Sfumate con il vino bianco, e iniziate a versare una parte del brodo vegetale, portandolo a ebollizione. Quando il riso ha assorbito la maggior parte del liquido, aggiungete altro brodo vegetale e mescolate fino a quando il riso non sarà al dente. Pulite e lavate il radicchio, scolatelo bene e tagliatelo a striscioline. Tagliate anche le salsicce a fettine. Lavate e tritate le foglie di basilico. Grattugiate grossolanamente il parmigiano. In un'altra padella, rosolate il radicchio per 2 o 3 minuti nell'olio e conditelo con miele e aceto. Aggiungete i pezzi di salsiccia e fateli rosolare brevemente. Mescolate il radicchio e la salsiccia con il riso cotto insieme a metà del parmigiano grattugiato, un po' di burro e il basilico. Condite con sale e pepe, cospargete con il parmigiano rimanente e servite.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.