



Risotto al Chianti e salsiccia



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

- Uno scalogno
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 350 g di salsiccia
- 200 g di vino Chianti + un misurino
- 200 g di riso Carnaroli
- 150 g di acqua
- Sale q.b.
- 40 g di burro freddo a pezzetti
- Parmigiano reggiano q.b.

Preparazione

Spella e metti nel boccale 350 g di salsiccia e 200 g di vino Chianti. Sgrana **1 Min. Vel. 2** e tieni da parte.

Metti nel boccale uno scalogno sbucciato e tagliato in quarti e trita **5 Sec. Vel. 7**.

Raccogli sul fondo con la spatola, aggiungi 40 g di olio e cuoci **5 Min. 100° Vel. Soft**.

Aggiungi la salsiccia **5 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft** e metti da parte.

Metti nel boccale 200 g di riso Carnaroli e tosta **2 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Aggiungi dal foro del coperchio un misurino di Chianti e sfuma **3 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft**, senza misurino.

Aggiungi la salsiccia messa da parte, 150 g di acqua, sale e cuoci il riso per il tempo indicato sulla confezione **15 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**, senza misurino.

Aggiungi 40 g di burro freddo a pezzetti, il parmigiano e manteca **1 Min. Antiorario Vel. Soft**.

Servi con una macinata di pepe fresco e una spolverata di parmigiano a piacere.

Consigli

Dosa bene il sale perché la salsiccia è già di per sé piuttosto sapida!

Tieni a portata di mano dell'acqua calda durante a cottura del riso, nel caso in cui ci fosse

bisogno di aggiungere liquido.