



Risotto alla birra con carote e Luganiga Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g riso carnaroli
- 4 carote novelle
- 480g Luganighe Ticinesi
- 4dl birra
- 16dl brodo vegetale
- 120g burro
- q.b. qualche rametto di timo
- q.b. olio extravergine di oliva
- 160g Parmigiano Reggiano grattugiato
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Pelare le carote, spuntarle e tagliarle a rondelle di mezzo centimetro di spessore.
2. Privare le Luganighe Ticinesi del budello e sbriciolarle grossolanamente con le mani.
3. Far fondere 40 g di burro in una padella antiaderente e saltare le carote a fiamma vivace per 2-3 minuti affinché prendano colore.
4. Togliere le carote dalla padella e mettere le Luganighe Ticinesi con metà del timo. Saltarle brevemente per fargli prendere colore e tenerle da parte.
5. In una pentola dal fondo spesso versate 2 cucchiari di olio e far tostare il riso mescolandolo spesso.
6. Quando è molto caldo salarlo e sfumarlo con la birra. Lasciarlo evaporare e unire un mestolino di brodo bollente.
7. Mescolare e, quando è stato assorbito, aggiungere carote e luganighe. Proseguire la cottura unendo poco brodo alla volta e mescolando spesso.
8. Una volta che il riso è al dente unire l'ultimo mestolino di brodo, mescolarlo e spegnere il fuoco.

9. Unire il burro rimasto e il Parmigiano, fate riposare 1 minuto e mantecarlo. Profumare col timo rimasto e una macinata di pepe e servire.