



Risotto ai carciofi con Salsiccia con Pepe Valle Maggia

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 piccoli carciofi
- q.b. succo di limone
- 4 cipolla bianca
- 4 Salsicce con Pepe Valle Maggia
- 32EL olio d'oliva
- 320g riso per risotto
- 8dl brodo
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe
- 2 mazzetto di rosmarino

Preparazione

1. Staccare le foglie esterne dei carciofi fino a quelle di colore verde chiaro.
2. Pelare i gambi e spuntarli.
3. Dimezzare i carciofi e dividere a spicchi, poi spruzzarli con un po' di succo di limone per evitare che si ossidino.
4. A questo punto, tagliare la cipolla a fette.
5. Dopodiché, incidere il budello delle salsicce, estrarre l'impasto e sbriciolarlo.
6. Scaldare la metà dell'olio d'oliva in una padella e fatevi appassire la cipolla, i carciofi e il riso.
7. Aggiungere metà dell'impasto e soffriggerlo brevemente con gli altri ingredienti. Sfumare con il brodo. Lasciar sobbollire il riso per ca. 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
8. Infine, regolare di sale e pepe.
9. Prima di servire il risotto, scaldare l'olio d'oliva rimasto e far rosolare il resto della salsiccia con il rosmarino per ca. 8 minuti a fuoco medio. Servire.

10. Disporre il risotto con la salsiccia arrosto e il rosmarino.