



Risotto al Merlot con sbriciolata di Luganighe Ticinesi

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g Luganighe Ticinesi
- 360g riso Carnaroli
- 200ml Merlot rosso ticinese
- 1000ml brodo di carne
- q.b. cipolla
- 80g burro
- 8EL Grana Padano grattugiato
- q.b. olio extravergine d'oliva
- 4 mazzetto misto di salvia, timo e rosmarino
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Tritare la cipolla.
2. Privare le Luganighe Ticinesi del budello e sgranarle grossolanamente.
3. Scaldare 4 cucchiai di olio d'oliva e 20g di burro in una pentola dal fondo spesso, bassa e larga, unire la cipolla e far rosolare dolcemente per un paio di minuti.
4. Aggiungere le erbe e la luganiga. Far rosolare per altri 2-3 minuti sgranandola con un cucchiaio di legno.
5. Unire il riso e far tostare per qualche minuto,
6. Quando è caldo salatarlo leggermente, sfumarlo con 200 ml di vino rosso Merlot e far evaporare.
7. Bagnare con un mestolino di brodo caldo, mescolare e proseguire la cottura unendo poco brodo alla volta man mano che viene assorbito. Mescolare spesso.
8. Quando il risotto è al dente bagnarli col vino rosso rimasto, mescolare e spegnere il fuoco.
9. Insaporire con formaggio grattugiato e mantecare col burro rimasto.

10. Far riposare il risotto per un paio di minuti e servirlo con una macinata di pepe.