



## Risotto con porri, Luganighe Ticinesi e crumble di rosmarino, nocciole e formaggio

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g Luganighe Ticinesi
- 400g riso Carnaroli
- q.b. porro
- q.b. bicchiere di vino bianco o rosso
- 1200ml brodo vegetale
- 80g burro
- 4 rametti di rosmarino
- 160g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 80g nocciole sgusciate
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

### Preparazione

1. Lavare il porro e affettarlo finemente.
2. Privare le Luganighe Ticinesi del budello e sbriciolarla con le mani.
3. Scaldare il brodo.
4. Tritare finemente gli aghi di un rametto di rosmarino e mescolarli con metà del Parmigiano Reggiano e le nocciole tritate grossolanamente.
5. In una pentola dal fondo spesso scaldare 4 cucchiai di olio e far rosolare i pezzetti di luganiga per 3-4 minuti, finché risulterà ben dorata e croccante su tutti i lati.
6. Prelevarli dalla pentola con un mestolo forato e tenerli da parte.
7. Nella stessa pentola aggiungere i porri con un rametto di rosmarino e far stufare dolcemente per un paio di minuti.
8. Unire il riso e far tostare; quando è molto caldo salatarlo, peparlo e sfumarlo col vino. Quando è evaporato,

unire i pezzetti di luganiga.

9. Bagnare con un mestolo di brodo.
10. Proseguire la cottura per circa 15 minuti unendo poco brodo alla volta e mescolando spesso.
11. Quando il riso è al dente unire un ultimo mestolino di brodo, mescolare, e togliere la pentola dal fuoco.
12. Unire il burro e il Parmigiano rimasto e mantecare il risotto mescolando energicamente.
13. Servire il risotto e spolverizzatelo col crumble di formaggio, nocciole e rosmarino.