Risotto allo zafferano con Salsiccia Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Salsiccia Ticinese
- 320g risotto (Carnaroli, Arborio o Vialone Nano)
- 4g pistilli di zafferano
- 4 cipolle rosse
- 16EL cucchiaini di burro
- 200g Parmigiano
- 8EL olio d’oliva
- 16dl brodo di verdure
- 4 rametto di rosmarino
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Privare la Salsiccia Ticinese del budello e sbriciolare l’impasto con le mani.

2. Mettere 4 cucchiai di brodo in una piccola ciotola e immergervi i pistilli di zafferano.

3. Tritare finemente la cipolla.

4. Mettere un cucchiaino di olio d'oliva in una padella e rosolare brevemente i pezzetti di salsiccia fino a doratura. Metterli da parte. Versare ancora un po' di olio d'oliva in padella e soffriggere il trito di cipolla. Quando il soffritto è cotto, aggiungere il riso.

5. Quando il riso è leggermente tostato, aggiungere lo zafferano e, poco a poco, il brodo. Aggiungere il rametto di rosmarino direttamente in pentola.

6. Lasciare bollire tutto a fuoco medio mescolando regolarmente. Quando il brodo è quasi assorbito dal riso, aggiungere poco brodo alla volta e continuare a mescolare. Ripetere fino a quando i chicchi di riso sono morbidi e cremosi, dopo circa 20 minuti.

7. Togliere il rametto di rosmarino. Aggiungere Parmigiano e burro, condire a piacimento con sale e pepe, e infine aggiungere i pezzetti di Salsiccia Ticinese rosolati. Servire.