

Risotto alla Sannazzarese



Ingredienti per 4 persone:

- Brodo di gallina quanto basta
- 300 gr riso carnaroli
- 250 gr pasta di salame d'oca
- 100 gr rapa rossa frullata
- 150 gr burgundella formaggio tipico di Sannazzaro
- 100 gr di cipolla
- sale e pepe q.b.
- 2 bicchieri di vino bianco

Preparazione:

Mettere la pasta di salame d'oca a pezzetti in una padella calda con un filo d'olio; dopo averla fatta rosolare sfumare con un bicchiere di vino bianco ed una volta sfumato, togliere la padella dal fuoco. Far tostare il riso insieme alla cipolla tagliata fine, una volta tostato sfumare con il vino bianco restante, facendolo evaporare completamente; aggiungere il brodo fino a coprire il riso e metà pasta di salame d'oca precedentemente rosolata. A cottura quasi ultimata del riso carnaroli, aggiungere la pasta di salame d'oca rimanente e metà rapa rossa frullata...prima di mantecare, aggiungere il formaggio burgundella, la rapa rossa, regolare di sale, un pizzico di pepe ed ultimare la mantecatura.