

Risotto con birra belga e salsiccia

Le ricette della Compagnia del Luppolo

<http://www.birrabelga.org/ricette.asp>

Ricetta di Marco Cortinovis

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso Arborio o Carnaroli (evitare il Parbloid), 60cm di salsiccia, 1 cipolla grande (o due piccole), una noce di burro, 1 bottiglia di birra scura belga (io ho usato una Affligem dubbel) da 33 cl, 2 cucchiaini di olio di oliva extravergine, 1 cucchiaio di panna, brodo di pollo, parmigiano grattugiato, sale, pepe, prezzemolo tritato.

Preparazione

In una pentola fate rosolare a fuoco basso la cipolla tagliata a piccoli dadini nel burro e nell'olio. A parte, in un pentolino, preparate il brodo di pollo (se non avete tempo potete usare il dado o, ancora meglio, il brodo granulare).

Appena la cipolla sarà diventata trasparente, aggiungete la salsiccia sminuzzata e fatela rosolare. Aggiungete il riso e mescolate per un paio di minuti.

A questo punto versate la bottiglia di birra nel riso e lasciate che evapori. Terminate la cottura aggiungendo il brodo caldo poco alla volta, assaggiare e salate se occorre.

Togliete la pentola dal fuoco ed aggiungete il prezzemolo tritato, due cucchiaini di panna e un cucchiaio di parmigiano grattugiato mescolando bene. Lasciate posare per un paio di minuti e servite macinando del pepe nero direttamente sui piatti.