

Risotto ai cereali con Saucisse au marc

Preparazione: circa 1 ora e 45 minuti



- 1 CC di olio d'oliva**
- 1 cipolla**, tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio**, schiacciato
- 300 g di cereali**
- 1 Saucisse au marc** (circa. 300 g), sbucciata, tritata grossolanamente
- 2 dl di vino bianco**
- 8 dl di fondo di pollame** oppure di brodo di pollo, caldo
- 200 g di spinaci novelli**
- 50 g di burro**
- 120 g di Vacherin fribourgeois**, a dadini

Betty Bossi

Ricetta di Betty Bossi

1. Scaldare l'olio in una padella. Scottare cipolle e aglio. Aggiungere i cereali e la salsiccia e scottare mescolando fino a quando i cereali diventano trasparenti. Versare il vino e ridurre di metà. Versare progressivamente il brodo continuando a mescolare, facendo in modo che i cereali siano sempre leggermente coperti dal liquido. Sobbollire per circa 1 ora e 10 minuti. Aggiungere progressivamente $\frac{3}{4}$ degli spinaci, far cuocere. Aggiungere burro e formaggio.

Consiglio Miele:

Non avete voglia di mescolare? Preparate il risotto nel forno a vapore.

Mettere olio, cipolle e aglio in una casseruola e cuocere per circa 2 minuti a 100 °C nel forno a vapore. Aggiungere i cereali, la salsiccia, il brodo e il vino e cuocere a vapore a 100 °C per circa 1 ora e 10 minuti senza coperchio. Mescolare una volta a metà cottura. Aggiungere gli spinaci per gli ultimi 5 minuti e mescolare con burro e formaggio alla fine.

Poiché il risotto nel forno a vapore richiede meno liquido, utilizzare solo 1 dl di vino e 5 dl di brodo.