

# RISOTTO CON PASTA DI SALAME D'OCA E BONARDA

## Ingredienti (4 porzioni):

- 320 gr riso carnaroli
- 300 gr pasta di salame d'oca
- 180 ml vino rosso bonarda
- 40 gr grana grattugiato
- 80 gr cipolla rossa
- 1 L brodo di carne
- 20 gr burro
- 2 cucchiaini olio evo
- Sale e pepe q.b.



## Procedimento:

Tagliare finemente una cipolla rossa e soffriggerla in una pentola capiente con un paio di cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. Aggiungere un mestolo di brodo di carne e stufare per circa 5 minuti, fino a quando risulterà morbida. A questo punto unire la pasta di salame, sgranarla con l'aiuto di un mestolo e cuocere fino a che non risulterà dorata. Far quindi tostare il riso per circa 5 minuti a fuoco vivo, sfumare con il Bonarda e subito dopo abbassare l'intensità della fiamma.

Continuare a cuocere il riso, aggiungendo un mestolo di brodo alla volta, non prima che il precedente sia stato assorbito dal riso, mescolando continuamente. Terminata la cottura del riso, togliere la pentola dal fuoco e mantecare con burro e grana grattugiato. Aggiustare di sale e pepe.

