

Risotto cotechino e aceto balsamico

INGREDIENTI:

350 gr di carnaroli,
250 gr di cotechino,
brodo vegetale qb,
½ bicchiere di vino bianco secco,
½ cipolla,
zafferano,
60 gr di parmigiano grattugiato,
glassa di aceto balsamico,
sale qb,
olio o burro.

Tritare finemente le cipolla, farla appassire in padella con l'olio, aggiungere il riso e lasciarlo tostare, bagnare con il vino farlo evaporare ed iniziare a bagnare con il brodo bollente mescolando di tanto in tanto.

A 2/3 della cottura aggiungere il cotechino precedentemente cotto, privato del budello e tagliato a cubetti e lo zafferano sciolto in po' di brodo.

A cottura ultimata mantecare con il formaggio.

Impiattare e aggiungere qualche goccia di glassa di aceto balsamico nel piatto.