

Risotto 'nduja e burrata

INGREDIENTI:

300 gr di riso carnaroli,
20-30 gr di 'nduja,
100 gr di stacciatella (interno della burrata),
brodo vegetale,
sale qb,
1 cucchiaio di olio.

Mettere l'olio e la 'nduja in una padella e scaldare a fuoco basso in modo che si sciolga.

Aggiungere il riso e tostarlo, iniziare a bagnare con il brodo caldo mescolando di tanto in tanto salare a piacere e portarlo a cottura.

Una volta pronto spegnere e aggiungere la stracciatella mescolare in modo che si sciolga e servire.

Le quantità della 'nduja sono molto soggettive dipendono da quanto siete abituati a mangiarlo.