

Risotto con crema di patate al timo e cotechino

INGREDIENTI:

250 gr di riso carnaroli,

1 cotechino precotto quelli da 250 gr circa,

2 patate lesse,

qualche ciuffetto di timo,

800 ml brodo vegetale bollente senza sale,

2 cucchiaini di olio evo,

sale qb,

pepe qb,

scorza di limone grattugiata.

Per prima cosa schiacciare per bene le patate.

In una casseruola mettere l'olio, far scaldare e aggiungere il riso e farlo tostare iniziare a bagnare con il brodo bollente.

Mentre il riso cuoce tagliare a cubetti il cotechino e farlo tostare leggermente in una padella antiaderente e tenere da parte.

Quando mancano circa 5 minuti alla fine della cottura del riso aggiungere le patate, qualche ago di timo e il cotechino (tenetene qualche cubetto da mettere sopra per decorare), salare e pepare e portare a cottura.

Una volta pronto metterlo nei piatti grattarci sopra un pochino di scorza di limone e decorare con qualche cubetto di cotechino tenuto da parte.