



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

RISOTTO CON I BORLOTTI

Ingredienti

250 g di riso Carnaroli,	50 g di pancetta affumicata,
150 g di fagioli borlotti,	100 g di pomodori,
100 g di salsiccia,	1 bicchiere di Barbera,
20 g di cipolla,	40 g di Grana Padano,
20 g di olio extra vergine di oliva,	40 g di burro,
1 l di brodo.	

Preparazione

Soffriggete la cipolla con l'olio, aggiungete la pancetta tagliata a dadini ed il riso, tostate per 3 minuti. Bagnate con il vino, lasciate ridurre, unite la salsiccia, il pomodoro tritato e bagnate con il brodo. A metà cottura aggiungete i fagioli, precedentemente bolliti in acqua salata. A cottura ultimata, mantecate con il burro e il Grana Padano e servite.