

## **RISOTTO CON LA SALSICCIA D'OCA AL FINOCCHIETTO(\*)**

*Ingredienti per 4 persone*

*350 gr di riso Carnaroli,  
2 salsicce d'oca ( gr 200 circa ),  
mezza carota, mezzo gambo di sedano e mezza cipolla  
un mazzetto guarnito con rosmarino, prezzemolo e salvia,  
2 litri di brodo vegetale ( se si ha a disposizione quello di carne regolarsi poi con il sapore ),  
un cucchiaino di concentrato di pomodoro  
1 bicchiere di vino merlot,  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
2 cucchiari di grana grattugiato  
sale e pepe q.b.*

Preparazione:

Togliere la salsiccia dal suo budello e tritarla grossolanamente a coltello.

Mondare, lavare e tritare gli ortaggi odorosi; legare bene con un filo da cucina il mazzetto guarnito. In una casseruola capiente versare due cucchiari di olio, aggiungere il trito di ortaggi e far imbiondire, poi la salsiccia farla rosolare bene e sminuzzarla, bagnare con metà vino e fare evaporare, diluire il concentrato in un mestolo di brodo ben caldo e irrorare, coprire e cuocere adagio per mezzora, regolare di sale e pepe.

Versare il riso, far asciugare bene e quando inizia ad attaccare bagnare con il vino rimasto e poi continuare con il brodo bollente; terminare la cottura con il riso morbido non liquido. Togliere dal fuoco e mantecare con il formaggio grana grattugiato, l'olio rimasto ed eventualmente con mezzo mestolo di brodo. Dovrà risultare cremoso e ben legato. Regolare se abbisogna di sapore prima di servire abbinandolo a un buon bicchiere di vino Merlot o un altro vino corposo

( \*) se la salsiccia non ha il finocchietto, lo si può aggiungere tritato durante la cottura del ragù

*Ricetta di Germano Pontoni Maestro di Cucina.*

Vino Consigliato: Merlot