

Risòto coi fegadìni



Dosi per 4 persone:

Brodo di gallina q.b.
Fegatini di pollo 200 g
Riso vialone nano 280 g
mezza cipolla bianca (piccola)
2 bicchieri di vino bianco secco.
70 g di burro buono
70 g di formaggio grana grattugiato
Olio, sale q.b.

Tempo di preparazione 40 minuti.

Se i fegatini sono crudi cucinateli su una padella per 10 minuti circa con la cipolla e un po' d'olio dopo averli lavati e tagliati in pezzi omogenei non troppo piccoli.

Per il risotto fate imbiondire la cipolla nell'olio dopo averla tritata finemente. Aggiungete il riso a secco e fatelo tostare. Aggiungete un bicchiere di vino bianco secco e fate sfumare.

Quando il vino sarà evaporato aggiungete il brodo di gallina tenuto caldo in una pentola a parte.

Mischiate il risotto lentamente e costantemente aggiungendo il brodo un po' alla volta man mano che il riso lo assorbe.

Qualche minuto prima che il risotto sia cotto aggiungere i fegatini e amalgamare. Quando il riso è cotto spegnere e aggiungere il burro mescolando finché non sarà sciolto. Aggiungere contemporaneamente anche un po' di grana grattugiato.

Servire su piatti caldi.

Vini consigliati: Tai bianco, Soave, Pinot grigio.

Foto liberamente tratta da www.donnamoderna.com