Alessandro Borghese Kitchen Sound: risotto al salame d'oca. VIDEO

borghese-10-357431d3

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



RISOTTO AL SALAME D’OCA

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

300gr Riso Carnaroli

100gr Battuto di Salame d’Oca di Mortara IGP

80gr Gorgonzola DOP

100gr Spinaci freschi

30gr Cipolla ramata

150gr Burro

1l Brodo di oca (o pollo)

50ml Vino bianco sale e pepe

Preparazione:

Tritare la cipolla finemente e farla rosolare in un tegame con 50 g di burro, aggiungere il riso e far tostare. Iniziare la cottura aggiungendo brodo.

Sgranare in padella la pasta di salame d’oca e farla rosolare a fuoco basso fino a farla diventare croccante, sfumare con il vino bianco e tieni da parte.

A fine cottura aggiustare di sale, togliere dal fuoco e mantecare con il resto del burro e il gorgonzola e aggiungere gli spinaci, puliti e tagliati in maniera irregolare. Rifinire il piatto con il salame d’oca.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno