



Risotto 'nduja e scamorza

Ingredienti

320 g di riso per risotti
Mezza cipolla bianca
2 cucchiaini colmi di 'nduja
100 g di scamorza affumicata
30 g di burro
Olio extra vergine di oliva q. b.
Una spolverata di parmigiano
Brodo q.b.

Per chi ama i cibi piccanti.

Soffriggere la cipolla tagliata sottile con mezzo cucchiaino di 'nduja facendola sciogliere, quindi unire il riso e tostare per qualche minuto.

Unire il brodo poco per volta sempre mescolando. Quando la cottura sarà quasi ultimata unire la 'nduja facendo scioglierla.



Tagliare a fettine la scamorza affumicata e unire al riso.



Infine aggiungere il burro. Io non ho utilizzato sale, mi è bastato il brodo. Far riposare 5 minuti e impiattare. Servire con una spolverata di parmigiano.

