magimix

RISOTTO SALSICCIA E NOCCIOLE

By Monny B

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 2 persone

- 30 cm di salsiccia - 160 g di riso (meglio se integrale) - 100 g di nocciole tostate e tritate grossolanamente - 1 cipolla - 1 noce di burro - 300 ml di brodo - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 olio evo q b - 1 sale q b

---

1. Inserire la cipolla tagliata in 4 nel boccale e tritarla ESPERTO, 20 secondi/Velocità 17.
2. Aggiungere l'olio e soffriggere con il programma ESPERTO, 3 minuti/Velocità 3/100°C.
3. Aggiungere la salsiccia e soffriggere per altri ESPERTO, 5 minuti/Velocità 2 A/100°C.
4. Aggiungere riso e vino e tostare ESPERTO, 3 minuti/Velocità 2 A/100°C.
5. Aggiungere il brodo, il sale e quasi tutte le nocciole (un terzo serve per la guarnizione) e far cuocere ESPERTO, 30 minuti/Velocità 2 A/95°C.
6. Cuocere per altri ESPERTO, 3 minuti/Velocità 2 A/95°C con la noce di burro per mantecare.
7. Servire con la restante granella di nocciole sopra.

Cook Expert ■

© www.monnyb.com

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B