

RISO SALSICCIA E BROCCOLI **(dosi per 4 persone)**

400 gr. di riso, 4 salsicette fresche, un broccolo,
1½ cipolla, un bicchiere di vino bianco,
50 gr. di burro, un l. di brodo di carne, sale q.b.

Prendete le salsicette fresche di media grandezza bucherellate con una forchetta e mettetele a rosolare con 3 cucchiari di olio extravergine di oliva.

Mondate, lavate il broccolo, tagliate la maggior parte della costola dura e affettate in cimette.

Fate sbollentare in acqua per qualche minuto.

Unite il broccolo sbollentato alle salsicce e cuocete per 10 minuti circa bagnando con 1½ bicchiere di vino bianco e salate.

Fate appassire la cipolla con il di burro, unite il riso, fate tostare per 2 minuti e cuocete il riso per circa 20 minuti aggiungendo man mano il brodo salato.

Servite il risotto a caldo con le salsicce tagliate in tre parti e condito con il loro sugo.