Risotto broccoli e salsiccia



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Broccoletto: 1
- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 200 gr

Preparazione

Il **risotto broccoli e salsiccia** è un primo delizioso, cremoso, saporito e molto semplice da preparare. Io adoro l'abbinamento broccoli e salsiccia e questo risotto è davvero buonissimo, dovete assolutamente provarlo!

Il risotto broccoli e salsiccia è semplicissimo e veloce da preparare, come prima cosa versate l'olio extra vergine di oliva in una padella, unite la cipolla tritata e fatela rosolare.
Aggiungete quindi il riso, lasciatelo tostare per qualche secondo ed unite poi la salsiccia privata del budello e sbriciolata, il broccoletto tagliato a pezzettini abbastanza piccoli, la ***Passata Classica Pomì*** e mescolate.
Versate del brodo vegetale poco per volta e lasciate cuocere per circa 12-15 minuti. Poco prima della fine della cottura, insaporite il risotto broccoli e salsiccia con il **parmigiano grattugiato**, pepe nero e aggiustate di sale se necessario.
Il risotto broccoli e salsiccia è pronto, impiattatelo e gustatelo subito, è caldo, cremoso e gustosissimo!

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai

