



# Il risotto del gemellaggio



# Le risotto du jumelage

Ricetta originale di Christian Neppen, chef a Saronno  
Recette originale par Christian Neppen, chef à Saronno



Riso - Riz



Cipolla - Oignon



Sedano - Céleri



Carota - Carotte



Salsa - Sauce de tomate



Parmigiano - Parmesan



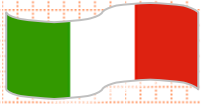
Burro - Beurre



Salsiccia d'anatra di Challans  
Saucisse de canard challandais



Prezzemolo - Persil



## Risotto del gemellaggio

**Ingredienti: Risotto del gemellaggio (dosi per 4 persone)**

Tritare finemente una cipolla, metterla in un tegame con un goccio di olio e poco burro, rosolare dolcemente.

Aggiungere il riso (300 gr.) e tostarlo per 2 minuti senza mai smettere di mescolare; bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco, continuando a mescolare sino a completa evaporazione del vino.

Aggiungere del brodo bollente, poco alla volta, sino a cottura ultimata tenendo sempre mescolato.

Infine mantecare con grana grattugiato e una noce di burro.

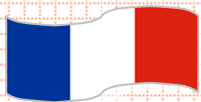
A parte preparare la salsa per il risotto del gemellaggio:

Tritare una cipolla e farla soffriggere con una noce di burro.

Aggiungere 200 gr. di salsiccia d'anatra sgranata con una forchetta, rosolare e sfumare con vino bianco.

Aggiungere due cucchiai da tavola di pomodoro passato e cuocere per 10 min. aggiustando il sapore con sale e pepe.

Porre la salsa sopra il risotto e cospargere con prezzemolo tritato.



## Risotto du Jumelage

**Ingrédients: Ingrédients pour 4 personnes**

1 cuillère à soupe d'huile d'olive - 2 cuillères à soupe de beurre - 300 gr de riz rond - 1 oignon moyen - 1 demi-verre de vin blanc sec - 1 litre de consommé - 100 gr de parmesan rapé

**Sauce (préparation séparée)**

Dans une casserole faites fondre l'huile et le beurre, hachez l'oignon, faites-le blondir et, dès qu'il est transparent, ajoutez le riz, mélangez bien et laissez cuire deux minutes.

Versez sur le riz le vin blanc et mélangez jusqu'à ce que le riz aura absorbé tout le liquide.

Ajoutez, alors, le bouillon très chaud, louche par louche, au fur et à mesure qu'il s'évapore, en remuant doucement. La totalité du liquide doit être absorbée.

Au bout de 15 minutes arrêtez le feu, incorporez une bonne cuillère à soupe de beurre et le parmesan, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Le riz doit être tendre bien que légèrement croquant.

**Ingrédients pour la sauce**

1 oignon - 1 cuillère à café de beurre - 200 gr de saucisse de canard - 1 demi-verre de vin blanc sec

**Préparation de la sauce**

Dans une casserole faites fondre le beurre avec l'oignon finement haché.

Ajoutez la saucisse émietée, laissez dorer, ajoutez le vin blanc et laissez évaporer.

Ajoutez, alors, un cuillère à soupe de fond de veau et deux cuillères à soupe de sauce tomate. Laissez cuire 10 minutes. Salez et poivrez. Assaisonnez le riz avec la sauce et ajoutez du persil.



**Buon appetito! Bon appétit!**

