

# Risotto con la pasta di salame

## *Risot co' la pasta ad salam*

### INGREDIENTI

(Per 6 persone)

500 g di riso (Arborio o Carnaroli)  
200 g di pasta di salame  
50 g di burro  
1 cipolla media  
½ l di brodo di carne  
1 bicchiere di Bonarda D.O.C. dell'Oltrepò Pavese  
50 g di burro  
Parmigiano Reggiano  
2 foglie di alloro  
Sale e pepe q.b.



### ESECUZIONE

Fate tostare il riso in 30g di burro con la cipolla tritata finemente e l'alloro. Quando i chicchi diventano lucidi, aggiungere metà della pasta di salame sminuzzata. A questo punto sfumate con un bicchiere di vino. Quindi bagnate con il brodo caldo e aggiustate con sale e pepe a piacimento. Fate cuocere 15/18 minuti a fuoco moderato facendo assorbire a poco a poco il brodo. terminate la cottura aggiungendo la pasta di salame rimanente. Poi togliete dal fuoco, eliminate l'alloro, mantecate con il Parmigiano Reggiano e il burro restante. Servite con il medesimo Bonarda D.O.C. Oltrepò Pavese a temperatura ambiente.

### NOTE

La pasta di salame non è altro che la carne di maiale speziata (con sale pepe, vino e aglio) che con la stagionatura si trasformerà in salame. Si può trovare in salumeria nel periodo autunnale/invernale quando vengono insaccati i salumi.

Se non riuscite a trovarla potete sostituirla con la salsiccia, ma non ritroverete lo stesso sapore intenso.

### **IL VINO CONSIGLIATO: Bonarda D.O.C. Oltrepò Pavese**

Ottenuta da Croatina, vitigno a bacca nera autoctono dell'Oltrepò Pavese, unita a Barbera e Uva Rara, in percentuale non superiore al 15%, la Bonarda si presenta come un vino di corpo leggermente vivace dal colore rosso rubino con riflessi violacei e dal profumo fruttato.

Servire a temperatura ambiente. Temperatura di servizio 20.