

# Risottino verza, salsiccia e noci...per salutare l'inverno...?!

Vi piace il mio **risottino alla verza, salsiccia e noci**?!  
..sono davvero felice che arrivi la primavera...non ne potevo  
davvero più di quelle tristi giornate grigie e cupe che hanno  
caratterizzato questo lunghiiiiissimo ( a mio avviso) inverno...

...però...però...

...direte voi..."che pizza sei...non ti va bene niente..."  
però...mi spiace solo pensare che per certe bontà, dovrò  
aspettare sino al prossimo anno per poterle ri-gustare...una di  
queste è la mia amatissima verza, che, devo dire, piace  
davvero a tutti in casa, anche alla mia pargola che porta  
avanti la sua personale guerra alla verdura (da qualche giorno  
ha scoperto quanto sono buone le carote crude...e ne sgranocchia  
a volontà...mah!)



Avevo visto una ricetta simile su un bellissimo libro Bimby che mi sono regalata per Natale "verdure e delizie di stagione"...ebbene si, spesso mi faccio questi autoregali, eheheheh...di cui poi beneficia tutta la famiglia però!!! Mi è piaciuta al volo...l'ho un pò (tanto!!) modificata ed eccola qua...inizio con la ricetta Bimby, poi la trascriverò anche alla maniera tradizionale.

Ingredienti:  
per 4 persone

40 gr. cipolla bianca  
30 gr olio d'oliva  
200 gr.salsiccia  
100 gr vino bianco secco  
900 gr brodo vegetale bollente  
150 gr di verza verde, tagliata a listarelle senza la costa  
interna  
1 pizzico di sale e pepe

320 gr riso carnaroli  
30 gr parmigiano grattugiato  
una decina di gherigli di noce spezzettati grossolanamente

Preparazione:  
ricetta Bimby

Tritare la cipolla 5 sec.vel.7

In una pentola con acqua bollente salata, immergere per qualche minuto le listarelle di verza, sbollentarle per bene, scolare, strizzare e tenere da parte.

Aggiungere nel boccale con la cipolla tritata, l'olio e la salsiccia sbriciolata; insaporire 7 min.100° antiorario vel. soft.

Sfumare col vino senza misurino: 2 minuti temp.varoma antiorario vel.soft.

Versare 200 gr.brodo caldo e la verza, sale e pepe cuocere senza misurino 5 min.100° antiorario vel.soft.

Aggiungere il riso e il restante brodo caldo, cuocere sempre 100° antiorario vel.1 per 14-15 minuti.

Versare in una risottiera, aggiungere il parmigiano e una parte dei gherigli di noce spezzettati (la rimanente parte serve per decorare il piatto!!), mescolare ben bene e servire subito ben caldo!

Versione senza Bimby:

Tritare la cipolla e farla rosolare in un capace casseruola con l'olio per qualche minuto; nel frattempo in un'altra pentola con dell'acqua bollente salata, sbollentare per qualche minuto la verza a striscioline, scolarla, strizzarla e lasciarla da parte.

Aggiungere nella casseruola con la cipolla la salsiccia sbriciolata e rosolare per un 5-7 minuti...sfumare col vino a fiamma vivace, sino all'evaporazione dell'alcool, poi aggiungere la verza con qualche mestolino di brodo caldo, salare e pepare, e continuare la cottura per circa 7-8 minuti. Aggiungere il riso aggiungendo pian piano il restante brodo caldo e continuare la cottura sempre mescolando...

Travasare in una terrina o piatto da portata, aggiungere il parmigiano e i gherigli di noce (non tutti, tenerne un pò per

la decorazione finale del piatto), mescolare ben bene e servire bello caldo!



Che ne dite...non vi è venuto un certo languorino...???

A noi è piaciuto moltissimo!

Buona giornata a tutti...che sia positiva e solare, ve lo auguro di cuore!