

Risotto con salsiccia, birra e stracchino



- Luogo: [Europa](#) / [Italia](#)
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **media**
- Preparazione **5 min**
- Cottura **25 min**
- Costo **medio**
- Reperibilità Alimenti **facile**

Ingredienti

- 370 g di riso
- 200 g di salsiccia privata del budello
- 1 lattina di birra
- 200 g circa di stracchino

Attrezzature

- Casseruola

Preparazione



In una casseruola mettete la salsiccia e fatela rosolare nel suo grasso.



Unite il riso.



Fate tostare e sfumare con la birra.



Portate a cottura unendo acqua calda fino a quando il risotto non sarà cotto.

Unite lo stracchino e mantecare.

