



RISOTTO / BURRO ACIDO AI LAMPONI / SALSICCIA CRUDA

PER 2 PERSONE

Ingredienti

Riso 200g (già tostato con cipolla)	Burro ai lamponi
Aceto di lamponi	Burro
Parmigiano Reggiano 20 mesi	Salsiccia cruda (abbattuta)
Brodo vegetale	

Ecco come fare:

- Metti il riso in un pentolino
- Copri con il brodo precedentemente scaldato
- Cuoci per 12/13 minuti
- Regola di sale e pepe
- Aggiungi il burro ai lamponi ed il parmigiano e mescola bene (manteca)
- Aggiungi l'aceto di lamponi
- Impiatta disponendo sopra dei pezzettini di salsiccia cruda
- Gusta!

Soddisfatto?

Condividi il tuo piatto su Instagram con il tag **#materbistrot**

Se invece hai bisogno d'aiuto guarda la videoricetta sul nostro profilo Instagram **mater_bistrot**