

Risotto cotechino e lenticchie



Ingredienti per 4 persone

320 gr di Riso Carnaroli

120 gr di Lenticchie

8 Fette di cotechino (cotto)

$\frac{1}{2}$ Cipolla

400 ml di Acqua

1,2 lt di Brodo vegetale

Sedano, carota q.b.

Olio evo, sale, pepe nero q.b.

Rosmarino q.b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio evo ed un trito di carota, sedano, cipolla e rosmarino. Aggiungere 4 fette di cotechino sminuzzate a coltello, coprire con MCSD e far rosolare a fiamma media qualche minuto poi unire le lenticchie sciacquate e sgocciolate, mescolare bene ed aggiungere acqua, sale e pepe, coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma media. Abbassare al minimo la fiamma e cuocere fino al totale assorbimento del liquido. Aggiungere il riso, versare tutto

il brodo caldo, mescolare, coprire con MCS D e portare a bollore a fiamma viva, una volta raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 12 min. poi spegnere e lasciare 4 min in autocottura. Ora mantecare con parmigiano coprire con MCS D e lasciar riposare per 2/3 min. Grigliare le restanti fette di cotechino in una padella antiaderente a fiamma viva con MCS D. Servire con cubetti di cotechino grigliato in superficie.

Lorena Vecchini