

GYGAX

SALSICCIA PER ARROSTIRE
CON ERBE ALPINE



Ingredienti per 4 porzioni

4 pezzi di Gygax salsiccia per arrostire con erbe alpine

200 g di riso Venere
20 g di burro
20 g di cipolle biologiche, tritate
10 g di aglio, tritato
1 dl di vino bianco
1 dl di brodo di manzo
6 dl di birra (di frumento)
100 g di parmigiano, grattugiato

20 g di burro
20 g di cipolle biologiche, tritate
10 g di aglio, tritato
1 dl di vino bianco
1 dl di brodo di manzo
80 g di senape
1 dl di panna intera
10 g di curcuma
20 g di roux
Sale e pepe

Dorare cipolle e aglio nel burro, aggiungere il riso e far rosolare.
Versare il vino bianco e far evaporare. Quindi, irrorare abbondantemente con brodo di carne e far evaporare nuovamente. Girando ininterrottamente, aggiungere un po' di birra fino a quando il risotto non è quasi pronto.

Per la salsa, lasciar dorare cipolle e aglio e versare del vino bianco.
Far evaporare e aggiungere il brodo di carne. Unire, quindi, senape e panna e lasciar nuovamente ritirare.
Condire con un po' di curcuma, assaggiare e legare il tutto con il roux.

Arrostire la salsiccia in modo uniforme fino a raggiungere la piena cottura.

Infine, mantecare il risotto con birra e parmigiano.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati