



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Risotto al tastasal*



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

### **Ingredienti**

- 300 g di tassasal (pasta di salame)
- 300 g di riso Arborio
- 1 l di brodo di carne
- 50 g di burro
- 1 grattata di noce moscata
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- sale
- pepe

## **Preparazione Risotto al tastasal**

### **Passo 1.**

Fate soffriggere la cipolla tagliata finemente in una casseruola col burro.

### **Passo 2.**

Aggiungete il tassasal e fatelo rosolare per 10 minuti, mescolando con una forchetta per sgranarlo.

### **Passo 3.**

Prendete una casseruola e riempitela col brodo, portatelo ad ebollizione e versatevi il riso.

### **Passo 4.**

Fate cuocere per 10 minuti e aggiungete il tassasal, continuate la cottura a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.

### **Passo 5.**

Quando il riso sarà cotto, a fuoco spento, regolate di sale e pepe, incorporate il formaggio grattugiato, profumate con la noce moscata e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)