

Ricetta del risotto con borragine e salsiccia: fa bene al corpo e allo spirito!

Autore: Redazione

Data: 28 Febbraio 2020



Il [risotto](#) con borragine e salsiccia è un delizioso [primo piatto](#), che non solo è gustoso, ma fa anche bene. A spiegarci come si prepara, è **Mimma Morana**.

Adoro i risotti. Sono, per me , un “comfort food” irrinunciabile.

Stavolta l’ispirazione me l’ha fornita una cospicua fornitura di borragine, appena colta.

Amo molto questa verdura dolce, profumata e ricca di di vitamina C e potassio. Anticamente si pensava che fosse una pianta in grado di allontanare la malinconia, probabilmente effetto del potassio . Quindi, immediatamente, l’ho mondata , lavata per bene e lessata, appena un attimo.

Come utilizzarla al meglio? Con un gustoso risotto associato a della [salsiccia](#). Perfetto per scacciare il malumore e rimetterci in pace con il mondo.

Ricetta risotto con borragine e salsiccia

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di riso per risotti
- 200 g di borragine già lessata e strizzata
- 300 g di salsiccia sbriciolata
- 1 dado senza glutammato
- 1\2 bicchiere di vino bianco
- 3 cipollotti lunghi
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro
- caciocavallo stagionato grattugiato

Procedimento

1. Mondare e lavare ripetutamente la borragine.
2. Lessarla per un paio di minuti in poca acqua con un pizzico di sale.
3. Scolarla e metterla in una ciotola.
4. Quando si raffredda, strizzarla con le mani per far perdere la maggior parte dell'acqua.
5. Nel frattempo, in una pentola mettere l'olio e i cipollotti tritati.
6. Soffriggere a fuoco bassissimo per 3 minuti.
7. Aggiungere la salsiccia sbriciolata, soffriggere brevemente.
8. Aggiungere il riso e tostare per 2 minuti.
9. Aggiungere il vino bianco e sfumare, a fuoco alto, per 2 minuti.
10. Coprire d'acqua calda e aggiungere il dado.
11. Cuocere sino a che il riso sarà tenero e avrà assorbito il brodo.
12. Mantecare con 30 grammi di burro e formaggio grattugiato.
13. Servire.

Buon appetito!

[Ricetta e foto di Mimma Morana](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/risotto-con-borragine-e-salsiccia/>

Generato il 19/04/2025