

# RICETTA DEL RISOTTO CUNT'ÀÀ LUGANIGA

Tempo di preparazione: 30'

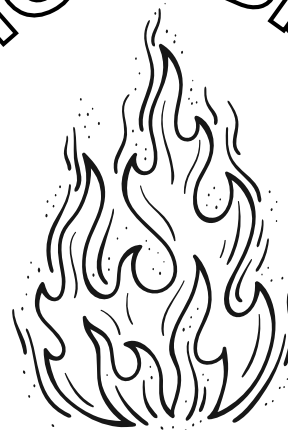
## Ingredienti

- burro
- salsiccia sbriciolata
- salsiccia tagliata a fettine
- un bicchiere di vino rosso
- cipolla
- riso carnaroli
- brodo di carne
- formaggio grattugiato

## Preparazione

Scottare il riso, come al solito su un piccolo letto di cipolle che tenda appena a soffriggere, col midollo di bue e il burro. Bagnare con brodo di cappone o di gallina ripiena. A riso quasi cotto foraggiare abbondantemente e mettere la salsiccia, a grossi pezzi. Cuocere per qualche minuto, perché la luganiga, al suo interno, deve rimanere quasi cruda. Naturalmente luganiga grossa come un pollice e riso non troppo asciutto perché possa mantecare per qualche minuto, fuori dal fuoco. A piacimento fare una fossetta e riempire di Barbera e vino di Barletta.

# GIOEUBIA



Scuola primaria  
ROSSI



GIOCA CON  
NOI E TIENI  
VIVE LE  
TRADIZIONI

## RICETTA DEL RISOTTO CUNT'ÀÀ LUGANIGA

Tempo di preparazione: 30'

### Ingredienti

- burro
- salsiccia sbriciolata
- salsiccia tagliata a fettine
- un bicchiere di vino rosso
- cipolla
- riso carnaroli
- brodo di carne
- formaggio grattugiato

### Preparazione

Scottare il riso, come al solito su un piccolo letto di cipolle che tenda appena a soffriggere, col midollo di bue e il burro. Bagnare con brodo di cappone o di gallina ripiena. A riso quasi cotto foraggiare abbondantemente e mettere la salsiccia, a grossi pezzi. Cuocere per qualche minuto, perché la luganiga, al suo interno, deve rimanere quasi cruda. Naturalmente luganiga grossa come un pollice e riso non troppo asciutto perché possa mantecare per qualche minuto, fuori dal fuoco. A piacimento fare una fossetta e riempire di Barbera e vino di Barletta.

## RICETTA DEL RISOTTO CUNT'ÀÀ LUGANIGA

Tempo di preparazione: 30'

### Ingredienti

- burro
- salsiccia sbriciolata
- salsiccia tagliata a fettine
- un bicchiere di vino rosso
- cipolla
- riso carnaroli
- brodo di carne
- formaggio grattugiato

### Preparazione

Scottare il riso, come al solito su un piccolo letto di cipolle che tenda appena a soffriggere, col midollo di bue e il burro. Bagnare con brodo di cappone o di gallina ripiena. A riso quasi cotto foraggiare abbondantemente e mettere la salsiccia, a grossi pezzi. Cuocere per qualche minuto, perché la luganiga, al suo interno, deve rimanere quasi cruda. Naturalmente luganiga grossa come un pollice e riso non troppo asciutto perché possa mantecare per qualche minuto, fuori dal fuoco. A piacimento fare una fossetta e riempire di Barbera e vino di Barletta.

