

# Risotto ai fegatini

Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti

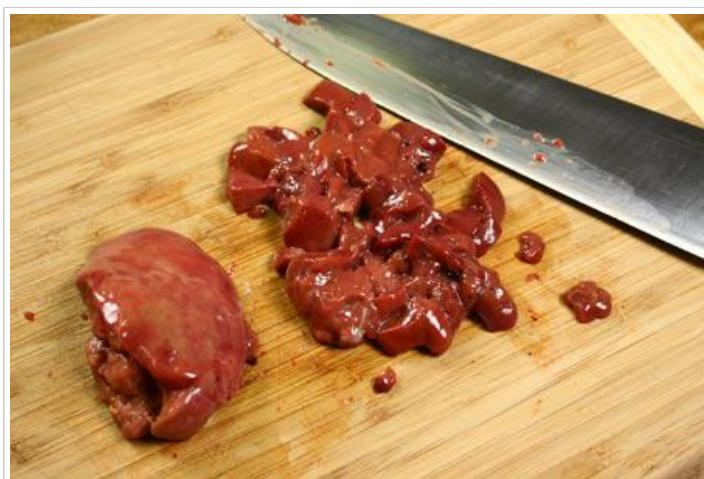


## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Dalla consistenza cremosa e dal gusto delicato, il risotto ai fegatini di pollo è un primo piatto semplice della tradizione contadina diffuso in tutta Italia. Il risotto ai fegatini viene considerato un piatto povero poiché questi ultimi, di fatto scarti del pollo, venivano utilizzati dalle famiglie meno abbienti per insaporire il riso.

È bene sapere che i fegatini di pollo hanno un sapore più delicato rispetto al fegato di manzo, di vitello o di maiale. Inoltre in cucina i fegatini sono molto versatili: possono essere utilizzati per insaporire crostini, si abbinano molto bene alle verdure (ad esempio ai carciofi) e sono ottimi cotti in casseruola aromatizzati con il vino rosso o il marsala. Al momento dell'acquisto, bisogna stare attenti che i fegatini siano di un bel colore rosa- giallo crema, questo indica che hanno una buona quantità di grasso caratteristica che li rende più delicati rispetto a quelli rosso- sangue. Inoltre il grasso presente si scioglierà durante la cottura, donando una particolare cremosità alla pietanza.



## Ingredienti

>> Brodo di pollo 1 lt circa	>> Pepe q.b.
>> Burro 50 gr più una noce per mantecare il risotto	>> Riso 300 gr
>> Carote 1	>> Sale q.b.
>> Cipolle 1	>> Salvia 5-6 foglie
>> Fegato di pollo 250 gr	>> Sedano 1 costa
>> Olio di oliva 2 cucchiaini	>> Vino rosso 100 ml
>> Parmigiano Reggiano 4 cucchiaini	

## Preparazione



Per prima cosa lavate e mondate la cipolla, la costa di sedano e la carota (1), preparate un battuto e mettetelo da parte. Togliete gli eccessi di grasso e le eventuali sacche di fiele dai fegatini e tritateli grossolanamente (2). In una casseruola fate sciogliere il burro insieme alle foglie di salvia (3).





Unite al burro i fegatini e fate rosolare per 5-6 minuti; dopo che i fegatini si saranno ben rosolati aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate sfumare (4-5). Intanto in un'altra casseruola mettete a soffriggere il battuto di cipolla, carota e sedano preparato in precedenza, insieme all'olio (6).



Fate rosolare anche in questo caso e poi unite il riso (7). Fate tostare il riso e lasciate cuocere, irrorandolo di tanto in tanto con un mestolo di brodo di pollo (8). Nel frattempo i fegatini si saranno cotti, quindi spegnete il fuoco ed eliminate le foglie di salvia (9).



Quando il riso sarà giunto a metà cottura, unite i fegatini (10) e lasciate cuocere tutto insieme, irrorando sempre con il brodo e mescolando per far amalgamare bene il tutto (11). Una volta cotto, mantecate il risotto ai fegatini con il parmigiano, una noce di burro, lasciate riposare per qualche minuto e servite in tavola.

### Consiglio