

## **Risotto con i fegatini**

### **“Risi coi figadini”**

#### *Ingredienti:*

500 g. riso (carnaroli, vialone, arborio).

100 g. fegatini di pollo.

100 g. ventrigli di pollo.

1 gallina.

1 scalogno.

1 cipolle.

1 carota.

2 gambi di sedano.

2 bicchieri di vino bianco secco.

2 chiodi di garofano.

1 cucchiaino di grani di pepe.

50 g. burro.

5 cucchiari d'olio.

Sale q.b.

Parmigiano o grana grattugiato.

#### *Ricetta:*

Lavate fiammeggiate e pulite la gallina.

Legate in una garza i grani di pepe e i chiodi garofano.

Mettete la gallina in una pentola con la carota, la cipolla , un gambo di sedano, il sacchettino di spezie, i fegatini e ventrigli puliti.

Ricoprite con abbondante acqua fredda e bollite per due ore a fiamma lenta.

Filtrate il brodo, conservando ventrigli e i fegatini.

Tagliate a pezzettini i ventrigli, i cuori ,i fegatini.

Tritate il sedano, lo scalogno.

Sciogliete il burro nell'olio e soffriggetevi il sedano e la cipolla.

Unite le interiora e rosolatele.

Bagnate con un bicchiere di vino e lasciate evaporare.

Aggiungete il riso e fatelo tostare.

Bagnate con il vino,salate e pepate.

Aggiungete il brodo di gallina man mano che si asciuga a mestoli.

Cuocete girando in continuazione per circa venti minuti.

A cottura del riso spegnete la fiamma e unite il formaggio, mescolate e servite in tavola.

La gallina bollita per brodo può essere gustata con la salsa al cren come secondo piatto.