



## Sformatini di riso, salsiccia e zafferano

Ricetta di Rapanello Viola - Seregno (MB)

### Ingredienti per 2 porzioni

320 gr riso Carnaroli (Riso Margherita)  
burro e parmigiano q.b 100 gr salsiccia  
1 bustina zafferano  
50 gr burro  
250 gr latte  
brodo vegetale  
50 gr farina

### *Per la fonduta:*

50 gr panna  
50 gr taeggio sale, pepe q.b

### Preparazione

Fate cuocere il riso qualche minuto in meno di una cottura classica e mantecatelo.

Preriscaldare il forno a 180°.

Nel frattempo preparate la besciamella con latte, farina e burro. Saltate la salsiccia con un filo d'olio e unitela alla besciamella e allo zafferano. Inserite il risotto nei pirottini imburrati con un pochino di besciamella e salsiccia e fatelo cuocere per 15 minuti.

Quando il riso sarà diventato croccante sformatelo e servitelo con altra besciamella e salsiccia.

