

RISOTTO DELLA LOMELLINA (2° versione)

Rosolare in olio e burro un pezzo di cipolla tagliata fine. Aggiungere della luganega a pezzetti e dei funghi secchi precedentemente ammollati. Rosolare per un quarto d'ora senza lasciare bruciare. Togliere i funghi e la luganega e tenere in caldo. Aggiungere il riso e appena preso colore aggiungere un bel bicchiere di vino rosso. Lasciare asciugare e bagnare con un mestolo di brodo in cui è stato sciolto lo zafferano. Portare a cottura con ulteriore brodo, quindi unire i funghi e la luganega. Servire con



parmigiano.