



Risotto con Barbera d'Asti e salsiccia di Bra, la ricetta tipica piemontese

Un primo piatto made in Langa che racchiude due tra i più pregiati prodotti della regione.



Risotto con Barbera e salsiccia di Bra (Foto © Paola Alemanno).

Il **risotto con Barbera e salsiccia di Bra** è una **ricetta semplice e squisita**, in cui pochi ingredienti – ma tra i più pregiati del Piemonte – formano un connubio straordinario.

Barbera d'Asti, il vino autoctono piemontese

La **Barbera** accompagna i piemontesi davvero ovunque: si usa per marinare la selvaggina, per sfumare arrostiti e stracotti, per affogarci i [ravioli di carne](#). Si tratta di una varietà d'uva rossa, tra le più diffuse e coltivate nella regione: dal gusto pieno e corposo, renderà unico il vostro primo piatto.

Non risparmiate su questo ingrediente, perché nonostante serva per cucinare, è essenziale che la Barbera sia di buona qualità per la riuscita del risotto.

La Salsiccia di Bra e la Concessione di Casa Savoia

La **salsiccia di Bra** – in piemontese, la “*sautissa ëd Bra*” – è un insaccato prodotto nelle Langhe, inserito tra i [prodotti P.A.T.](#) italiani (Prodotto Agroalimentare Tradizionale).

Preparata con **carni di bovino magre, pancetta di suino** e arricchita con differenti spezie, originariamente era composta soltanto da carne bovina, cosicché anche la comunità ebraica che viveva nella vicina Cherasco potesse degustarla.

Infatti sembra che nel 1847, il Re Carlo Alberto di Savoia avesse vietato la produzione di salsiccie bovine in tutto il territorio nazionale ad eccezione della salsiccia di Bra per non danneggiare la forte comunità ebraica. Il grasso suino sarebbe stato aggiunto in un momento successivo per allungare la conservazione della carne.

Viene generalmente consumata cruda, come antipasto, ma viene anche cotta sulla griglia o utilizzata all'interno di sughi e di brasati, sfumata con il vino bianco o rosso.

Il riso, versatile e gluten free

Il riso, invece, è una pianta di origini asiatiche, coltivata fin dall'antichità in Cina e poi diffusasi in tutto il mondo. Nel nostro Paese la **produzione è concentrata** nelle terre del Piemonte e della Lombardia e soprattutto nel celebre **triangolo Novara-Pavia-Vercelli**.

Oltre ad essere gluten free e quindi adatto alla dieta dei celiaci, il riso possiede un'alta digeribilità e favorisce la regolarità intestinale.



Il riso Carnaroli utilizzato per la ricetta (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Nella ricetta è stato impiegato il “**Re dei Risi**”, il Carnaroli, dal chicco più allungato e sodo rispetto alla media che, al contempo, tiene molto bene la cottura.

Ricetta del Risotto con Barbera e salsiccia di Bra

Data di creazione

18/02/2019

Autore

paola-alemanno