

Ricetta Risotto al Radicchio



Ingredienti e dosi per 4 persone:

50 g di riso,
80 g di burro,
1/2 bicchiere di vino bianco,
1 cipolla,
200 g di radicchio rosso,
formaggio grattugiato,
brodo,
sale



Preparazione:

Mettete su il brodo (con del dado o meglio cipolla e sedano). Ponete sul fuoco una pentola con metà del burro e lasciatevi appassire la cipolla tritata. Appena è diventata trasparente aggiungete il radicchio tagliato a listarelle, mescolate per insaporire e unite il riso. Quando i chicchi brillano versate il vino, fate evaporare, bagnate con un mestolo di brodo bollente e continuate ad aggiungerne a mano a mano che viene assorbito come per un normale risotto. Regolate il sale. Dopo circa 18 minuti aggiungete il restante burro, aggiungete due cucchiari di formaggio grattugiato e lasciate mantecare qualche minuto a fuoco spento.