



Risotto al radicchio Tardivo



Ingredienti: 320g riso, 2 cespi di **radicchio tardivo**, 60g burro, 6 cucchiaini di grana, 1 litro brodo vegetale, 50g pancetta, olio q.b., 1 bicchiere di vino bianco, sale q.b.

ricetta sul retro →

Inizia a preparare il tuo risotto alla trevisana lavando l'ingrediente principale: il **radicchio tardivo**. Ripulisci la radichetta, mantenendone soltanto la parte più tenera. Taglia metà di entrambi a julienne e riduci a fettine il resto dei cespi, compresa la radichetta (che affetterai nel senso della lunghezza). Affetta la cipolla a fettine sottile, ponila all'interno di una casseruola con metà del burro e falla soffriggere finché non sarà trasparente. Unisci le fettine di radichetta, lasciando le foglie di radicchio da parte, e falle insaporire scottandole a fuoco vivo.

Aggiungi poi qualche cucchiaio di brodo bollente per ammorbidirle.

Unisci il riso al radicchio ed alla cipolla, fallo tostare per qualche minuto mescolando delicatamente con l'aiuto di un cucchiaio di legno e facendo attenzione che non si attacchi sul fondo.

Bagna con il vino, alza la fiamma e fai sfumare la parte alcolica. Versa sul riso un mestolo di brodo bollente, mescola di tanto in tanto e lascia che il riso lo assorba.

Continua a cuocere unendo, man mano che si assorbe, altro brodo. Mescola sempre il tutto delicatamente per non sfaldare i chicchi e calcola un tempo di cottura che va dai 16 ai 18 minuti.

Mentre il riso cuoce, spadella il radicchio e taglia la pancetta a dadini; falla soffriggere in una padella con 2 cucchiaini di olio, unisci la julienne di radicchio e falla rosolare per qualche minuto, mescolando finché non si sarà ammorbidita. Regola di sale e pepe.

Manteca il risotto a fine cottura con il rimanente burro (tagliato a dadini) e 2 cucchiaini di grana.

Regola di sale. Servi il risotto alla trevisana in tavola suddividendolo nei piatti e distribuendoci sopra il radicchio saltato in padella ed il rimanente grana grattugiato.



buon appetito da Opere D'arte