

RISOTTO AL RADICCHIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 50 g di salsiccia tipo luganega,
- 2 cespi di radicchio rosso di Chioggia,
- 1 cipolla piccola,
- 100 cl di brodo,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva.

Mondate e lavate il radicchio poi tagliatelo a listerelle.

Mondate e affettate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con l'olio.

Aggiungete la salsiccia sbriciolata e il radicchio, lasciate rosolare per qualche minuto, quindi unite il riso e fatelo tostare per 1-2 minuti.

A questo punto unite un mestolo di brodo bollente e quando sarà assorbito aggiungetene dell'altro e così via fino ad ultimare la cottura.

Quando il riso è ancora al dente e non troppo asciutto, spegnete il fuoco, aggiungete il burro e il parmigiano e mantecate il tutto mescolando fino a che il burro e il formaggio saranno completamente fusi.

Servite subito guarnito con qualche foglia di radicchio.