

# RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO

Ingredienti per 4 persone:

- 650 g di brodo,
- 320 g di riso vialone nano,
- 50 g di salsiccia (facoltativo),
- cipolla tritata,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- burro,
- formaggio grana,
- olio d'oliva,
- poco prezzemolo tritato,
- 180 g di radicchio di Treviso.

Il radicchio migliore è quello lungo con foglia stretta, quasi totalmente bianca.

Per essere veramente buono deve esserci stato molto freddo perché così la foglia si è sviluppata meno ed il sapore è rimasto più concentrato, la coltivazione di tale tipo di radicchio è singolare.

Soffriggere in una casseruola con l'olio, la cipolla e la salsiccia.

Aggiungere il radicchio tagliato precedentemente a striscioline (trasversali), mescolare e lasciare stufare per alcuni minuti (4/5).

Bagnare con il vino e fare evaporare, aggiungere il riso, farlo croccare bene e cuocerlo aggiungendo il brodo un po' alla volta.

Alla fine mantecare con il burro il grana ed un po' di pepe fresco.

Servire cospargendo leggermente con il prezzemolo.