

RISOTTO CON RADICCHIO DI TREVISO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scalogno,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 30 g di burro,
- 320 g di riso,
- sale,
- 20 cl di vino bianco,
- 100 cl di brodo,
- 400 g di radicchio di Treviso,
- 40 g di formaggio grana grattugiato,
- 20 g di fiocchi di burro.

Tritate l'aglio e lo scalogno.

Fateli rosolare per 2-3 minuti a calore moderato in una casseruola con un pezzetto di burro precedentemente fatto fondere.

Aggiungete il riso, mescolatelo e fatelo rosolare un paio di minuti.

Salate con parsimonia.

Bagnate con il vino bianco e fate ridurre il liquido della metà, facendolo sobbollire leggermente.

Coprite a filo con il brodo bollente e proseguite la cottura a calore moderato per 15 minuti, aggiungendo man mano il resto del brodo.

Quando il riso sarà cotto al dente, aggiungete il radicchio tagliato a listerelle, alzate la fiamma per qualche istante e poi allontanate il recipiente dal fornello.

Mantecate con metà grana e il burro e servite con il rimanente grana grattugiato.