

Risotto al radicchio di treviso *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Lavate sotto acqua corrente fredda il radicchio di Treviso. Tagliatelo a pezzettini compresa la radice. Fatelo saltare in una casseruola con un filo d'olio fino a che sarà parzialmente cotto. Aggiungete cinque pugni di riso e fateli tostare per mezzo minuto, poi aggiungete una spruzzata di Marsala e fatelo sfumare. Aggiungete quindi acqua calda fino a coprire e portate a ebollizione. Continuate ad aggiungere acqua; una volta che si sarà asciugata durante la cottura e fate così fino a cottura ultimata. Mantecate e il risotto mettendo una noce di burro mescolando veementemente, poi aggiungete un pezzo di formaggio di capra e mescolate. Servite con un quarto di radicchio fatto in padella.

Consigli

Accompagnate il risotto al radicchio di Treviso, anche se la ricetta non lo prevede, con una spolverata di parmigiano, o una noce di burro per rendere il vostro risotto più cremoso e saporito. Inoltre il vino giusto per accompagnare questo piatto è un vino corposo.

Curiosità

Il radicchio di Treviso è un prodotto a Indicazione Geografica Protetta (IGP), fa parte della famiglia delle cicorie, ha un sapore leggermente amaro e il colore rosso intenso, è un ortaggio invernale, è usato per tante ricette : risotti, insalate ma anche per dolci e primi e secondi piatti.

Informazioni

Preparazione 5 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso vialone (5 pugni di riso vialone nano)

Radicchio di treviso (1 cespo di radicchio di Treviso tardivo)

Formaggio (di capra)

Burro

Grana

Sale