

PRIMI PIATTI

Corona di riso con carciofi e radicchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SCALOGNO 3
CUORI DI CARCIOFI 2
CESPO DI RADICCHIO 1
SALSICCIA LUGANEGA 150 gr
RISO 280 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
VINO BIANCO mezzo bicchiere -
PARMIGIANO GRATTUGIATO
abbondante -
NOCE MOSCATA poca -
SALE
PEPE
BURRO noce - 1
LATTE poco -

PREPARAZIONE



2 Tritare lo scalogno.



3 In una pentola fate lessare i carciofi.



4 Lavare il radicchio.



5 Tagliare la salsiccia.



- 6 In una padella mettete l'olio e lo scalogno e fate soffriggere, dopo 5 minuti unite la salsiccia e fate rosolare.



- 7 Sfumare con il vino.



8 Tagliara a pezzettini una parte dei carciofi ed uniteli alla salsiccia.



9 Unite il riso e fatelo tostare.



10 Portate a cottura unendo l'acqua di cottura dei carciofi.

Con il frullatore ad immersione frullare i carciofi con poca acqua di cottura.



11 Unite una parte di purea al riso.



12 Alla fine unite la noce moscata, salate e pepate.

Unite il burro ed una manciata abbondante di parmigiano e mantecare.

Imburrate uno stampo per ciambella e foderatela con le foglie di radicchio.



13 Versate tutti il riso sul radicchio e premere.



14 Infornate a 200°C per 10 minuti.

In una casseruola mettete la crema di carciofi rimasta, poco latte, parmigiano, sale e pepe e fate cuocere fino ad ottenere una crema fluida.



15 Lasciate riposare la corona 10 minuti e sformatela sopra un piatto da portata.



16 Servite con la salsa.

