

PRIMI PIATTI

# Risotto al radicchio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Risotto al radicchio: una ricetta questa davvero semplicissima di quelle perfette quando si vuol portare a tavola un bel piatto rustico e saporito senza dover stare troppo tempo ai fornelli. Il radicchio con la sua nota amara conferisce uno spiccato e piacevole sentore al piatto che va ad abbinarsi in maniera perfetta con il riso delicato.

Mantecare il risotto è d'obbligo per farlo venire cremoso cremoso come piace a noi e se volete sapere come si fa una mantecatura perfetta, seguite tutti i nostri consigli qui sotto.

Fare il risotto con il radicchio è semplice e seguendo il nostro passo passo verrà decisamente ottimo!

Se amate questo tipo di primi piatti ecco altre ricette di risotti davvero deliziosi:

[risotto ripassato in forno](#)

[risotto al limoncello](#)

[risotto con le mazzancolle](#)

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 360 gr

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO cespi - 2

BRODO VEGETALE 1 l

VINO ROSSO 1 bicchiere

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

BURRO una noce -

PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il risotto al radicchio, come per la maggior parte dei risotti per prima cosa preparate una bella pentola di brodo vegetale. Quindi procedete nella seguente maniera: versate e fate scaldare in una casseruola un filo d'olio extravergine d'oliva.

Prendete poi il radicchio lavatelo ed eliminate dalle foglie le parti più dure (la costa centrale).





- 2 Versate il riso nella casseruola con l'olio caldo e fatelo tostare bene, in modo tale da far diventare i chicchi trasparenti.



- 3 Tagliate sottilmente le foglie di radicchio.



- 4 Una volta che il riso si sarà tostato, sfumatelo con del vino rosso e fate evaporare completamente a, fiamma vivace tutta la parte alcolica.



- 5 Versate a questo punto in una padella, possibilmente antiaderente, un giro d'olio extravergine d'oliva e lasciatelo scaldare, vi servirà per stufare il radicchio.



- 6 Incorporate nella casseruola con il riso, un mestolo di brodo bollente che avete preparato in precedenza e, nella classica maniera iniziate la vera e propria cottura del risotto. Naturalmente fate in modo che il riso durante la cottura sia sempre ricoperto dal brodo e,

aggiungete quest'ultimo ogni qual volta sia evaporato, fino al termine della cottura.



- 7** Mentre il riso si stà cuocendo, trasferite le foglie di radicchio affettate sottilmente, nella padella con l'olio caldo, salatele e pepatele leggermente, sfumate il radicchio con un goccio di vino rosso, fate stufare per qualche minuto, fino a quando tutta la parte alcolica del vino rosso si sia evaporata, poi spegnete il fuoco.





**8** Quando il riso sarà arrivato a metà cottura, se necessario aggiustatelo con un pizzico di sale e, se gradite date anche una leggera macinata di pepe, quindi trasferite nella casseruola con il riso, il radicchio appena stufato.





- 9 Proseguite la cottura del risotto, aggiungendo il brodo caldo, ogni qual volta il riso lo richieda, fino al termine della cottura.



- 10 Una volta che il riso ha raggiunto la cottura desiderata, allontanate la casseruola dal fuoco, mantecate il risotto con una noce di burro e una generosa spolverata di parmigiano grattugiato, mescolate bene in modo tale da far formare un'invitante crema.



**11** Servite il risotto al radicchio, aggiungendo a piatto finito a piacere delle listarelle di radicchio a crudo e una maciata di pepe nero.

