

PRIMI PIATTI

# Risotto al radicchio e speck

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Volete realizzare un primo piatto a base di riso semplice ma tanto gustoso? allora dovete provare la nostra ricetta. Per fare un buon **risotto al radicchio e speck** infatti non ci vogliono abili cuochi o utensili speciali! Basterà seguire la nostra ricetta e porterete a tavola un primo perfetto! Un risotto speciale adatto a tutti, anche ai più esigenti!

Fare questo piatto è semplicissimo ma il risultato è davvero molto interessante. Pochi ingredienti ma di qualità lo rendono speciale e di certo farete un figurone.

Provate questa nostra versione e se cercate altre ricette di risotti, ecco nuove idee gustose:

[risotto ripassato in forno](#)

[risotto primavera](#)

[risotto alla carbonara](#)

## INGREDIENTI

RISO 320 gr

RADICCHIO 200 gr

SPECK fette spesse 1 cm - 40 gr

CIPOLLE 1

VINO ROSSO ½ bicchieri

BRODO VEGETALE

BURRO 60 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la ricetta del riso con radicchio e speck per prima cosa sciogliete 30 g di burro in una casseruola antiaderente; quindi aggiungeteci la cipolla tritata finemente e lo speck tagliato a listarelle. Lasciate soffriggere il tutto.





- 2 Nel frattempo, tagliate finemente il radicchio e, quando lo speck è ben rosolato, aggiungete il radicchio in casseruola. Mescolate il tutto e lasciate appassire la verdura.





3 Sfumate con il vino rosso e a fiamma vivace fate evaporare la parte alcolica.



4 A questo punto, versate il riso e lasciate tostare bene.



5 Quando il riso è ben tostato, copritelo con il brodo vegetale e portatelo a cottura a fiamma media.



**6** Al termine della cottura del riso che dovrà essere al dente, assaggiate e se necessario regolate di sale. Spegnete il fuoco e mantecate il risotto con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato; mescolate bene.





**7** Servite il risotto speck e radicchio ben caldo.



## CONSIGLI

**La cipolla è diventata marroncina, come mai?**

Può darsi che tu abbia cucinato con il fuoco troppo alto, quando soffriggi deve essere dolce e devi girare spesso.

**Posso utilizzare qualunque tipo di radicchio?**

Sì, ma in questo caso abbiamo usato la varietà trevigiana.

**Quanto tempo si conserva questo risotto?**

Puoi lasciarlo in un contenitore in frigo per 24 ore.

**Mi daresti altre ricette di risotti? Mi piacciono molto!**

Se navighi nel sito di cookaround troverai numerose ricette con il riso, ti lascio comunque due

idee facili e veloci: [risotto cacio e pepe](#) e [risotto con zucca e funghi](#)