

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](#)