

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio trevigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

360 g riso
4 mazzi radicchio trevigiano
2 cipolle
olio
parmigiano
cognac

PREPARAZIONE

1 Tagliate alla julienne la cipolla, fatela sbollentare e soffriggetela fino a dorarla.

Nella stessa pentola mettete il radicchio mondato, tagliato, non perfettamente scolato e fatelo cuocere a fuoco moderato.

Appena appassisce mettete il cognac e cuocete fino a quando non diventi una crema densa.

Preparate un brodo vegetale, aggiungete il riso alla crema ed aggiungete il brodo.

Poco prima che sia cotto mettete 2 cucchiaini di parmigiano e mescolate.

Lasciate riposare 2/3 minuti e servite nei piatti ove avrete spremuto alcune gocce di limone e guarnite un cuore di radicchio.