

PRIMI PIATTI

## Risotto fil di fumo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g radicchio  
400 g riso  
100 g pancetta affumicata a cubetti  
100 g scamorza affumicata a cubetti  
70 g burro  
50 g cipolla tritata  
brodo  
vino rosso

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite il radicchio, tagliatelo a listarelle non troppo sottili e mettetelo a stufare in una pentola con olio e sale per circa 15/20 minuti fino a quando non avrà fatto un sughetto rosso.

Preparate il brodo e tenetelo in caldo.

Nella pentola per cuocere il risotto mettete il burro, la pancetta affumicata a cubetti e la cipolla tritata.

Fate sciogliere il burro, lasciate soffriggere un po' la cipolla e la pancetta e successivamente aggiungete il riso, fate tostare qualche minuto, bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare.

Aggiungete il radicchio che avete cotto e un po' di brodo.

Proseguite la cottura come un normale risotto, quando mancano un paio di minuti aggiungete la scamorza a cubetti, mescolate e servitelo bollente.