

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato con radicchio e COZZE

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

320g di riso (vialone nano)

500g di cozze

150g di radicchio

30g di scalogno

fumetto (brodo ottenuto facendo bollire

carcasse di pesce assieme a sedano

carota

cipolla ed erbe aromatiche)

2 cucchiaini di parmigiano reggiano

olio extravergine d'oliva q.b.

sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire i molluschi, sgusciarli e filtrare il brodo di cottura. Tostare il riso assieme allo scalogno tritato in due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, quindi bagnare con il fumetto

bollente fino a completare la cottura.

Aggiungere i molluschi con il loro brodo, poi il radicchio tagliato a julienne (listarelle) solo a cottura quasi ultimata.

Alcuni cucchiai di olio extravergine d'oliva, il parmigiano reggiano e pepe macinato a mulinello completeranno il risotto.

Per la perfetta riuscita del piatto, il riso deve risultare "all'onda".

Provate anche il [risotto con radicchio e guanciale](#), facile e gustoso!