

PRIMI PIATTI

Risotto nel cestino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL CESTINO

200 g di parmigiano grattugiato.

PER IL RISOTTO

abbondante brodo vegetale

100 g di speck

1 cespo di radicchio

280 g di riso

1 cipolla

mezza scamorza affumicata a cubetti

4 cucchiaini di olio

1 bicchiere di vino bianco

1 bustina di zafferano

poco prezzemolo

sale e pepe

40 g di burro

5 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Per i cestini: spargete su una padella antiaderente 50 gr di parmigiano e fate sciogliere.

Quando il parmigiano sarà ben dorato, staccate con la spatola e appoggiate la cialda sopra una ciotola capovolta ricoperta di carta forno e dare la forma, facendola raffreddare.

Preparate altri 3 cestini.

Per il risotto: tagliare finemente la cipolla e farla appassire in una casseruola ai bordi alti con l'olio.

Aggiungete lo speck tagliato a cubetti e soffriggere.

Aggiungete il riso e fate tostare per qualche minuto.

Sfumare col vino bianco.

Ricoprite con 2 mestoli di brodo e fate cuocere, aggiungendo quando necessario altro brodo.

Mescolare ogni tanto.

A metà cottura aggiungete il radicchio tagliato sottile.

Quando è cotto, mettete lo zafferano sciolto in un pò di brodo, mantecare con burro e parmigiano e aggiungete i cubetti di scamorza affumicata finchè non saranno sciolti.

Completare con pepe e prezzemolo, servire nelle cialde.

