

PRIMI PIATTI

Risotto uva e radicchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 13 cucchiai di riso
- 1 scalogno
- 60 g di burro
- 3 cespi di radicchio
- 30 acini d'uva bianca privati di semi e pelle
- 1
- 5 l di brodo di carne bianca
- 1 bicchiere di prosecco
- 3 cucchiai di parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare lo scalogno e farlo soffriggere con 40 g di burro.



2 Tagliare i radicchi a listarelle ed aggiungerli al soffritto.



3 Lasciare appassire i radicchi bagnandoli ogni tanto con un po' di brodo.

Una volta ammorbiditi, aggiungere il riso e, quando inizia a dorare, sfumare col vino.

Aggiungere via via del brodo bollente.



4 5 minuti prima di togliere dal fuoco aggiungere l'uva.



5 Aggiungere, a fuoco spento, il parmigiano e un pezzetto di burro.

Distribuire il risotto nei piatti e cospargere la superficie con del bacon cotto in padella e sbriciolato.

