

PRIMI PIATTI

Risotto con radicchio e guanciale

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:
basso



Il risotto con radicchio è un [primo piatto](#) della tradizione veneta, che vede protagonista uno degli ortaggi tipici di questa regione. In questa versione abbiamo aggiunto il guanciale croccante rendendolo ancora più ghiotto e appetitoso. Il [riso](#) viene insaporito dal radicchio tardivo di Treviso, che in cottura sprigiona un gusto deciso e a tratti amarognolo, sposandosi alla perfezione con il sapore intenso e avvolgente del guanciale. Seguite la nostra ricetta per realizzare un risotto a regola d'arte! Come per il [risotto alla pescatora](#), il [risotto con la salsiccia](#) e il [risotto ai carciofi](#), bastano pochi ingredienti di qualità per realizzare un piatto gustoso!

Venite a scoprire altre varianti sfiziose del risotto al

radicchio:

[Risotto con radicchio rosso e gamberoni](#)

[Risotto al radicchio e gorgonzola cremoso](#)

[Risotto mantecato con radicchio e cozze](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

RISO ARBORIO 320 gr

RADICCHIO peso netto - 300 gr

GUANCIALE DI MAIALE 200 gr

BRODO VEGETALE 600 ml

VINO BIANCO SECCO 250 ml

SCALOGNO 1

BURRO 60 gr

PREZZEMOLO

SALE FINO 2 pizzichi

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto con radicchio e guanciale iniziate realizzando il brodo vegetale: lavate il sedano, tagliate le foglie e riducetelo in 3-4 pezzi. Mondate la cipolla, lavatela e tagliatela in 4 parti. Pelate e lavate la carota, anche questa tagliatela in 3-4 pezzetti. Mettete le verdure in una casseruola con abbondante acqua. Portate sul fuoco e lasciate sobbollire a fiamma dolce per un'ora. Pelate, lavate e tritate finemente su un tagliere lo scalogno. In un'ampia padella mettete metà del burro e lo scalogno, accendete il fuoco e fate dorare dolcemente il trito di scalogno.





2 Aggiungete nella padella il riso, tostatelo per un paio di minuti, mescolando bene. Versate il vino bianco secco, lasciate che evapori completamente. Poi versate un mestolo di brodo vegetale bollente e lasciatelo assorbire dal riso. Intanto ponete il radicchio su un tagliere, togliete la parte alla base biancastra, quindi dopo aver eliminato la parte dura tagliate finemente le foglie.





3 Quando avrete terminato lavate accuratamente il radicchio tagliato, dopodichè scolatelo bene e tenete da parte. Tagliate a striscioline sottili di circa 1 cm le fette di guanciaie, poi rosolatele in padella senza aggiungere nessun grasso. A fine cottura mettetele da parte prelevandole con una schiumarola, in modo che il grasso di cottura resti in padella. Intanto continuate a versate nel riso un mestolo di brodo bollente al bisogno.





- 4 Portate a cottura il riso versando il brodo poco alla volta. Cinque minuti prima del termine della cottura del riso aggiungete il radicchio e salate. Tritate finemente il prezzemolo precedentemente sciacquato e asciugato. Mantecate a fuoco spento il risotto con l'altra metà del burro e il prezzemolo tritato, dopodichè mettete il guanciale croccante. Il risotto con radicchio e guanciale croccante è pronto per essere servito.





CONSERVAZIONE

Il risotto con radicchio e guanciaiale croccante si conserva bene in un contenitore ermetico per un paio di giorni in frigorifero. Sconsigliato il congelamento.