PRIMI PIATTI

Risotto radicchio e vino rosso

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **risotto radicchio e vino rosso** è uno dei capisaldi della cucina invernale del Nord Italia, capace di portare in tavola calore, raffinatezza e un profilo cromatico spettacolare. In questo piatto, la caratteristica nota piacevolmente amarognola del radicchio stufato incontra l'acidità profumata e corposa del vino rosso, mentre la mantecatura crea un'onda vellutata contrastata dalla croccantezza tostata delle noci tritate aggiunte alla fine.

Se ami i risotti d'autore ricchi di contrasti, questa ricetta si inserisce a meraviglia tra le nostre creazioni più amate, come il sontuoso risotto cacio, pepe e castagne, il confortante risotto ai funghi e castagne o l'avvolgente risotto ai fichi e gorgonzola.

Il radicchio è un ortaggio versatile che regala soddisfazioni sia nei contorni rustici come il radicchio al forno gratinato, sia nelle ricette della tradizione come il radicchio in saor o in una fresca insalata di finocchi radicchio uvetta e pinoli. Per una cena completa, puoi aprire il menù con delle sofisticate bruschette con caprino e melagrana prima di servire questo primo fumante. Preparare il risotto radicchio e vino rosso è un rito gratificante: con un vino corposo di buona struttura, una tostatura a regola d'arte e il tocco rustico delle noci, servirai un piatto dal fascino intramontabile che conquisterà tutti al primo assaggio.

Ingredienti per il risotto radicchio e vino rosso:

RISO CARNAROLI 320 gr

CESPO DI RADICCHIO di Treviso o tondo - 2

VINO ROSSO CORPOSO 150 ml

SCALOGNO oppure 1 cipolla rossa di Tropea - 1

BRODO VEGETALE ben caldo - 1 l

BURRO FREDDO 40 gr

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 40 g - 4 cucchiai da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

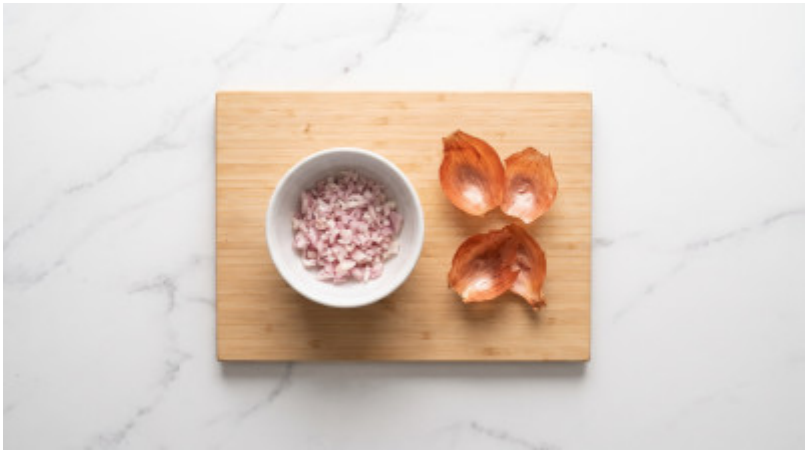
PEPE NERO

GRANELLA DI NOCI 30 gr

Preparazione

1. Lava con cura i cespi di radicchio, asciugali ed elimina la parte finale e la costa bianca più dura e amara. Taglia le foglie a listarelle sottili. Sul tagliere, sbuccia e trita finemente lo scalogno.





2 Stufa il radicchio: In una padella, scalda un giro d’olio extravergine d’oliva e aggiungi una piccola parte dello scalogno tritato. Fai appassire a fuoco dolce, poi unisci il radicchio tagliato a listarelle (tenendone da parte una manciata cruda per la decorazione finale). Salalo leggermente, sfumalo con 2 cucchiai di vino rosso e lascialo appassire per circa 5-7 minuti finché non si sarà ammorbidito. Una volta pronto, spegni il fuoco e tienilo da parte.

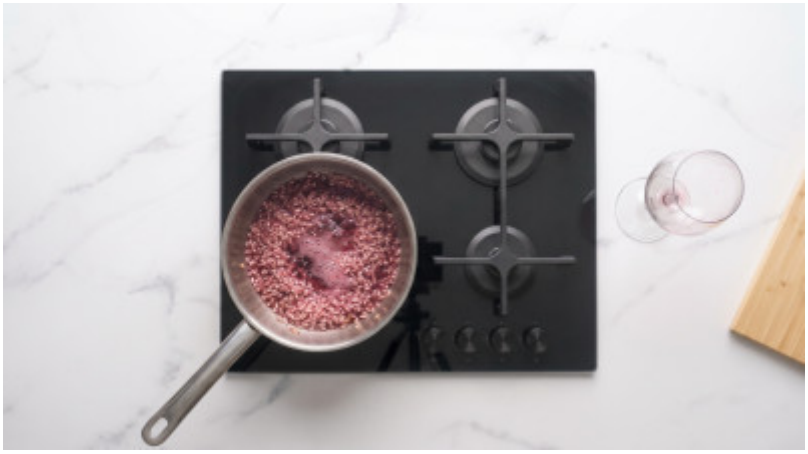


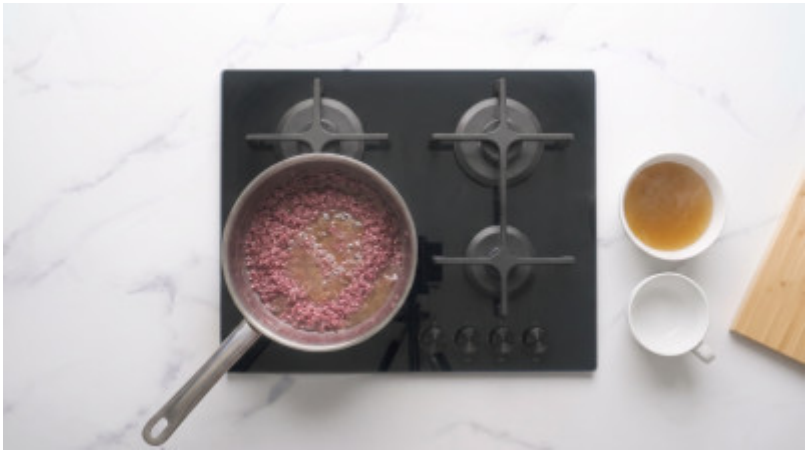


3 Nella casseruola principale, scalda un filo d'olio extravergine con il restante scalogno tritato. Quando sarà trasparente, unisci il riso Carnaroli e tostalo a fiamma media per circa 2-3 minuti, mescolando continuamente finché i chicchi non saranno caldi e lucidi. Versa il bicchiere di vino rosso sul riso tostato. Alza leggermente la fiamma e lascia evaporare completamente la parte alcolica, continuando a mescolare finché il riso non avrà assorbito tutto il colore e il sapore del vino. Cuoci il riso aggiungendo il brodo: inizia ad aggiungere il brodo vegetale bollente, un mestolo alla volta, solo quando il precedente è stato completamente assorbito. Mescola regolarmente e mantieni una cottura regolare a fuoco medio-basso per circa 15-18 minuti complessivi.



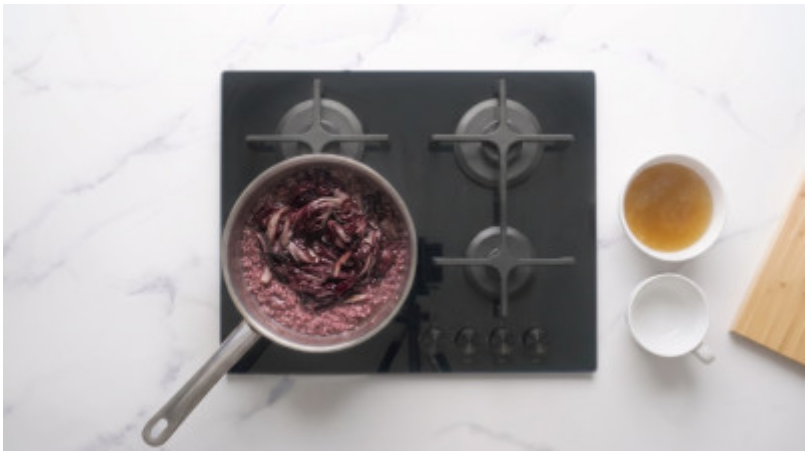






4 A metà cottura (dopo circa 8-10 minuti), unisci nella casseruola il radicchio precedentemente stufato. Mescola bene per amalgamare i sapori e continua a portare a cottura il riso aggiungendo altro brodo caldo all'occorrenza. Manteca fuori dal fuoco: spegni il fuoco quando il riso è ancora al dente e ha una consistenza morbida (all'onda). Aggiungi il burro freddo e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescola energicamente per un minuto in modo da creare un'emulsione cremosa e saporita, poi lascia riposare il risotto coperto per un paio di minuti prima di servirlo. Impiatta e decora: distribuisci il risotto al radicchio e vino rosso nei piatti da portata. Completa ogni porzione con una spolverata di pepe nero fresco, le listarelle di radicchio crudo che avevi tenuto da parte e

noci tritate per dare croccantezza, e se lo gradisci, un'ulteriore spolverata di Parmigiano.









Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il brodo vegetale utilizzato sia fatto in casa o certificato senza contaminazioni.
Versione senza lattosio: manteca il risotto con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e utilizza Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi (naturalmente privo di lattosio) oppure burro delattosato.
Versione light: tosta il riso a secco senza soffritto d'olio, sfuma con il vino e manteca unicamente con un cucchiaio di formaggio spalmabile light o ricotta magra: le noci forniranno la quota ideale di grassi sani vegetali.
L'idea vegetariana/vegana: utilizza brodo vegetale e completa la mantecatura con una crema ottenuta frullando una parte delle noci con poco brodo caldo e lievito alimentare in scaglie, omettendo formaggio e burro vaccino.
L'idea WOW: aggiungi dei cubetti di gorgonzola dolce o di taleggio durante la mantecatura fuori dal fuoco e rifinisci ogni piatto con qualche goccia di riduzione di aceto balsamico: l'incontro tra l'erborinato e il vino rosso creerà un piatto da chef.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: scalda leggermente il vino rosso prima di versarlo sul riso tostato! Se sfumi con vino freddo di frigorifero, provocherai uno shock termico che spezzerà i chicchi di riso e arresterà la cottura, impedendo il rilascio omogeneo dell'amido.
Lo sfizio in più: tosta la granella di noci in un padellino a secco per due minuti: il calore risveglierà gli oli essenziali rendendo il profumo della frutta secca incredibilmente persistente.
L'idea per i bambini: per attenuare la naturale nota amara del radicchio, taglialo a striscioline finissime e lascialo a bagno in acqua e ghiaccio per 20 minuti prima di utilizzarlo, scegliendo un vino rosso molto morbido e poco tannico.
Idea antispreco: non scartare il torsolo bianco centrale del radicchio! Taglialo a cubetti minuscoli e uniscilo al trito di scalogno o cipolla per il soffritto iniziale: cuocendo a lungo si ammorbidirà completamente donando una dolcezza sorprendente.

Conservazione

Il risotto radicchio e vino rosso va servito e gustato immediatamente per apprezzare la consistenza all'onda. Se dovesse avanzare, puoi riporlo in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per circa 24 ore. Il giorno successivo riscaldato "al salto" in una padella antiaderente rovente con una noce di burro formerà una crosticina croccante irresistibile.