

PRIMI PIATTI

Risotto radicchio e noci

di: *leoncino78*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Risotto radicchio e noci ovvero come rendere il risotto al radicchio ancora più gustoso e raffinato. L'aggiunta delle noci in questa preparazione rende questo risotto ancora più completo sia dal punto di vista del gusto che nelle consistenze, aggiungendo un elemento croccante e dal sapore tostato.

Il radicchio è una verdura particolare, non è amata da tutti poichè ha un sapore tendente all'amaro per molti difficile da apprezzare ma che trova anche una buona parte di cultori soprattutto se preparato con sapienza e accostato a ingredienti che ne smorzano l'amaro in un piatto dal sapore equilibrato come nel

caso del risotto radicchio e noci.

La dolcezza del riso, il sapore tostato e oleoso delle noci costituiscono un connubio perfetto con questa verdura dal carattere forte.

Questo piatto è perfetto da preparare se avete amici a cena, è un piatto che grazie ai colori del radicchio e alla presenza delle noci risulta molto raffinato soprattutto se vi impegnate nell'impiattamento. Se poi siete golosissimi potete arricchire ancor di più il piatto con del gorgonzola oppure con un elemento sapido come lo speck e come diciamo sempre, sbizzarrite la fantasia! I nostri sono spunti da cui partire per realizzare la vostra personalissima versione del piatto!

INGREDIENTI

RISO 360 gr

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO 3-4 cespi medi -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola

CIPOLLE 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

NOCI 12

BRODO VEGETALE abbondante -

BURRO 40 gr

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione di questo risotto radicchio e noci abbiamo preferito utilizzare una tecnica che garantisca la massima riuscita rispettando tutti gli ingredienti. Come prima cosa realizzate del buon brodo vegetale, non vi conviene comprarlo già fatto o utilizzare del brodo di dado ma sarà sufficiente mettere sul fuoco una pentola con dell'acqua e farvi bollire una cipolla, un paio di carote, una costa di sedano, una patata e se l'avete una zucchina e avrete del buonissimo [brodo vegetale](#) fatto in casa a costo quasi nullo.

Per un risultato davvero perfetto, abbiamo deciso di far appassire la cipolla a parte. Spesso, infatti, nelle preparazioni casalinghe succede che, dopo aver fatto appassire la cipolla si aggiunge il riso per tostarlo e per far questo bisogna aumentare il fuoco portando la cipolla, più delicata, ben oltre il punto di rosolatura facendola quasi bruciare. Utilizzando quest'altra procedura, invece, avrete della cipolla ben appassita e

assolutamente non bruciata.

Quindi fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in un pentolino.



- 2 Tritate la cipolla dopo averla pulita dagli strati esterni più secchi, riducetela a pezzettini piuttosto piccoli e unitela al pentolino con l'olio e fatela appassire a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto. Ricordate che la cipolla non dovrà prendere colore ma appassire dolcemente diventando quasi cremosa.





- 3** In una casseruola dai bordi bassi, o ancor meglio in una risottiera, fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva e quando sarà ben caldo, aggiungete il riso che dovrà tostare uniformemente. Abbiate cura di scegliere una casseruola nella quale il riso possa distribuirsi comodamente senza rimanere troppo ammassato.

Il riso sarà ben tostato quando il suo colore diventerà traslucido ovvero quando perderà un po' della sua opacità.



- 4** Quando la cipolla sarà già a buon punto risultando già abbastanza morbida, sfumatela con

del vino bianco piuttosto secco. Mi raccomando scegliete un buon vino perchè ritroverete il suo aroma nella preparazione. Alzate la fiamma affinché la parte alcolica del vino stesso possa evaporare velocemente lasciando solo la parte aromatica del vino stesso.



- 5** Mentre il riso si tosta e la cipolla finisce la sua stufatura, dedicatevi al radicchio. Lavate la verdura e tagliatela a pezzettini di grandezza adeguata ad un risotto. Considerate che il radicchio dovrà ben amalgamarsi al riso e dovrà essere presente in ogni boccone.



- 6** Quando il riso risulterà ben tostato e la cipolla sarà stufata a dovere ed il vino ben evaporato, potrete unire la cipolla nella casseruola del riso. Mescolatre bene per amalgamare i due ingredienti.

Per poter consentire una cottura uniforme del riso, ora dovrete iniziare ad aggiungere un po' di brodo vegetale che avrete appositamente preparato.



7 Aggiungete quasi subito anche metà del radicchio che avevate preparato e mescolate bene. Aggiungete, a questo punto, il brodo vegetale più volte durante la cottura, ogni qual volta il risotto lo richieda ovvero quando vedrete che si sta asciugando un po' troppo.

E' proprio in questo momento che dovrete occuparvi anche di iniziare ad insaporire la preparazione con un po' di sale. Non esagerate nella quantità di sale, potrete sempre aggiustare il sapore verso la fine della cottura del risotto.

Se, invece, utilizzate del brodo già pronto e soprattutto già salato, non avrete bisogno di aggiungere altro sale.



8 Quando il risotto sarà praticamente quasi cotto, ovvero quando mancheranno circa 5 minuti prima della cottura completa, aggiungete il radicchio messo da parte. L'aggiungere parte del radicchio quasi al termine della cottura, vi consentirà di avere nel risultato finale dei pezzettini di radicchio un po' appassiti ma ancora croccantini soprattutto nella costa centrale e questo renderà il vostro risotto ancora più gustoso.



- 9** Mentre il risotto cuoce altri 5 minuti per arrivare al giusto grado di cottura, tritate parte delle noci che avete a disposizione.



- 10** Aggiungete le noci tritate nell'ultimo minuto di cottura del risotto in modo tale che possano rilasciare parte del loro aroma senza perdere la loro croccantezza.



- 11** Al termine della cottura del riso dovrete procedere con la mantecatura: operazione importantissima per la cremosità finale del piatto. Spostate la casseruola dal fuoco e aggiungete al risotto un bel pezzo di burro mescolando con energia, in questo modo il

risotto diventerà ancora più cremoso.



- 12** Servite il risotto in piatti piani, il risotto non va mai servito nella fondina e cercate di allargarlo ben bene in modo tale che ricopra quasi completamente la superficie del piatto. Per rendere il tutto più gradevole alla vista potrete completare il piatto con foglie di radicchio e gherigli di noci lasciati interi.





CONSIGLIO