

PRIMI PIATTI

VENETO- Risotto al radicchio rosso di Treviso IGP e casatella trevigiana DOP

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COTTURA: 20 min



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO Veronese IGP - 320 gr
RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP - 1
CASATELLA TREVIGIANA DOP 250 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
BURRO 30 gr
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente la cipolla. Versare in casseruola un filo d'olio, aggiungere la cipolla tritata e lasciare imbiondire. Unire il riso Vialone Nano Veronese IGP e lasciar tostare girando di tanto in tanto.
- 2 Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale caldo e mescolare. Lasciar assorbire.
- 3 Tagliare il Radicchio Rosso di Treviso IGP ed aggiungerlo al riso in cottura. Bagnare con il brodo e girare. A cottura ultimata, aggiungere il burro freddo, mantecare e lasciate riposare un paio di minuti. Impiattare aggiungendo ciuffetti di Casatella Trevigiana Dop

VINO CONSIGLIATO