

RISOTTO CON RADICCHIO TREVIGIANO

(310 cal)

Ingredienti per 2 persone :

130 gr di riso adatto per risotti,

1/2 dl di vino rosso,

1 cucchiaio colmo di grana, 5 gr di burro,

1 piccola cipolla,

1 ceppo di radicchio trevisano,

4 dl di brodo vegetale o di carne sgrassato,

sale, pepe.

Sminuzzate finemente la cipolla e lavate bene il radicchio. Mondatelo conservando la parte rossa delle foglie e scartando la costa bianca. Tagliate quindi a striscioline sottili.

Scaldate il burro a fuoco medio in una casseruola antiaderente e fatevi appassire la cipolla senza farla scurire. Versate il riso e lasciatelo diventare traslucido, quindi unite le foglioline e bagnate con il vino. Unite il brodo a poco a poco e portate il risotto a cottura, salando a metà.

Quando è al dente, spegnete la fiamma, correggete eventualmente di sale e unite il formaggio. Lasciate riposare per un paio di minuti, rimestate e servite ben caldo con pepe nero macinato al momento.

Buon appetito !!