

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio (versione 6)

Tradizione: Lombardia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso per risotti	300 g
Radicchio di Treviso	2 fondi medi
Olio d'oliva extra-vergine	alcuni cucchiari
Cipolla bianca tagliata sottile	1
Aglione a tocchetti	3 spicchi
Dadi	2
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Panna	2 cucchiari
Formaggio parmigiano grattugiato	abbondante

Preparazione

- 1 Lavate i fondi di radicchio, eliminate le foglie esterne e tagliateli a piccoli, ma non troppo, tocchetti.
- 2 In una pentola fate scaldare l'olio d'oliva nel quale farete soffriggere a fuoco dolce la cipolla, l'aglio e il radicchio fino a che saranno appassiti.
- 3 Aggiungete il riso e fatelo brillare per qualche minuto. Versate il vino e lasciatelo evaporare. Iniziate ad aggiungere acqua calda a poco a poco, in modo che il riso la possa assorbire e non bollire in essa.
- 4 Aggiustate di sapore con i 2 dadi. Quando il riso sarà cotto al dente, poco prima di toglierlo dal fuoco aggiungete la panna e amalgamatela bene al risotto.
- 5 Disponetelo caldissimo in piatti fondi individuali e cospargetelo di abbondante parmigiano grattugiato. Si deve iniziare a mangiarlo non più di 3 minuti dopo averlo tolto dal fuoco.