



RISO E CEREALI

Risotto al Barolo con radicchio e rigatino



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

680K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Riso Carnaroli

20 cl di Vino Barolo

160 g di Radicchio rosso

100 g di Rigatino

2 Scalogni

1 spicchio di Aglio

20 g di Parmigiano grattugiato

1 l di Brodo vegetale

60 g di Burro

Sale

Pepe

Preparazione

- Sbucciate gli scalogni, tritateli finemente e fateli appassire con metà dose di burro in una padella capiente (tipo saltapasta), per 4-5 minuti a fuoco basso e sempre mescolando.

- Aggiungete il riso, fatelo tostare per un paio di minuti a fuoco vivace, poi unite il vino e fatelo sfumare. Versate poco alla volta il brodo bollente e cuocete a fuoco moderato per 10 minuti, mescolando ogni tanto.
- Mentre il riso cuoce, mondate il radicchio, lavatelo, tagliatelo a striscioline e a pezzettini.
- Fate soffriggere l'aglio tritato finemente con il burro avanzato, per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungete il radicchio preparato, condite con un pizzico di sale e di pepe, cuocetelo per circa 5 minuti e spegnete.
- Unite il radicchio cotto al riso e continuate la cottura per 6-8 minuti, rimestando delicatamente.
- Nel frattempo tagliate a dadini il rigatino e fatelo rosolare in una padellina antiaderente senza l'aggiunta di grassi, fino a quando sarà dorato e croccante.
- Quando il riso sarà cotto, aggiungete il parmigiano e circa 1/3 del rigatino; regolate di sale e mescolate bene, mettete il coperchio e fate mantecare per 2 minuti circa. Distribuite il risotto tra le varie fondine e servite, dopo aver decorato con il rigatino avanzato.

Carla Marchetti