



# 23 Dicembre

## Vèneto, Veneto

### Risotto alla trevigiana

#### Ingredienti 4 pax

##### RIDOTTO ALLA TREVIGIANA

- 350 g riso Carnaroli
- 1 scalogno o cipolla bianca
- 1 cespo radicchio
- 1 l brodo vegetale
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 4 cucchiaini olio evo
- 50 g burro
- 3 cucchiaini Parmigiano Reggiano

#### Tempistiche

##### TEMPO TOTALE: 45 MIN

- Preparazione: 15 min
- Cottura: 30 min

#### Indicazioni

Pulisci il radicchio, tagliando la base e lavandolo accuratamente. Sgocciola e taglia le foglie a striscioline sottili.

Trita finemente lo scalogno e mettila a rosolare in una padella con l'olio, quindi aggiungi il radicchio.

Dopo un paio di minuti aggiungi il riso e fallo tostare mescolandolo con cura per non farlo bruciare.

Aggiungi il bicchiere di spumante e fai sfumare. Prosegui la cottura aggiungendo il brodo un mestolo alla volta facendolo assorbire man mano.

Aggiungi burro e parmigiano, mescolando bene per amalgamare. Servi ancora caldo.

#### Consigli

Puoi sostituire il burro con la margarina o con l'olio extravergine di oliva.

Per il brodo puoi usare il dado o farlo autonomamente con sedano, cipolla e carota, salando leggermente.

Nella scelta del radicchio è da prediligere il radicchio tardivo.

*Buon appetito!*