

LA RICETTA

Risotto al radicchio di Treviso

CULTURA

03_01_2022



RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO

Ecco un piatto che esisteva già ai tempi di Giorgione ed era molto popolare a Castelfranco e nel trevigiano.

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli

200 g di radicchio rosso di Treviso (tenere qualche foglia per la decorazione)

30 g di Parmigiano reggiano tagliato a pezzi

40 g di scalogno tagliato a pezzetti

40 g di olio extravergine di oliva

10 g di burro

150 g di vino rosso tipo Valpolicella

80 cl di brodo vegetale caldo

Sale

Preparazione

Scaldare l'olio in una padella, aggiungere lo scalogno e cuocerlo per un minuto.

Aggiungere il riso e continuare la cottura per un altro minuto. Unire il vino rosso e farlo evaporare.

Coprire il riso con il brodo e continuare la cottura per circa 15 minuti. A metà cottura aggiungere il radicchio.

Alla fine aggiungere il burro e il parmigiano e decorare con qualche foglia di radicchio.

Servire ben caldo.