

PRIMI PIATTI

# Risotto con Pere, Radicchio e Taleggio Cademartori

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**

320 gr

**Scalogno**

1

**Pere Williams**

2

**Radicchio rosso di Treviso**

1 cespo

**Taleggio Cademartori**

130 gr

**Pinoli tostati**

4 cucchiaini

**Vino rosso**

1 bicchiere

**Brodo vegetale**

1 l

**Burro**

40 gr

**Sale**

Q.b

**Pepe**

Q.b

## Descrizione

Tagliate il radicchio rosso a listarelle, riducete a cubetti il Taleggio Cademartori e tagliate le pere a cubetti senza togliere la buccia.

In una casseruola sciogliete il burro e fate rosolare lo scalogno tritato, aggiungete le pere, fatele rosolare e insaporire, poi toglietene la metà e tenetele a parte. Unite il riso, mescolate e fatelo tostare qualche minuto, poi sfumate con un bicchiere di vino rosso. Portate a cottura il riso a fuoco dolce aggiungendo il brodo poco alla volta. Cinque minuti prima del termine di cottura, unite le pere tenute da parte, 3/4 del Taleggio Cademartori tagliato a dadini e le listarelle di radicchio. Servite spolverando il risotto con pinoli tostati e regolate di sale e pepe.