

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio caramellato e Pecorino

Difficoltà  Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

320 gr

Radicchio lungo

1

Pecorino Toscano DOP Cademartori

100 gr

Zucchero di canna

2 cucchiai

Scalogno

1

Burro

40 gr

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiai

Brodo vegetale

1 lt

Vino rosso

1 bicchiere

Prezzemolo

1 ciuffo

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Tagliate il radicchio rosso a listarelle e mettetelo ad appassire in una padella con l'olio extravergine di oliva.

Quando sarà ben stufato ma croccante toglietene metà e mettetela da parte, al resto aggiungete lo zucchero di canna e fatelo caramellare.

Aggiustate di sale e mettetelo da parte.

Tostate il riso in una casseruola con il burro e lo scalogno tritato finemente, poi sfumate con un bicchiere di vino rosso e continuate la cottura a fuoco medio per 15 minuti, mescolando e bagnando con mestoli di del brodo caldo.

A fine cottura unite il radicchio messo da parte e mantecate il risotto con il Pecorino Toscano DOP Cademartori. Servite guarnendo con il radicchio caramellato al centro del risotto, del prezzemolo tritato e una macinata di pepe.