

PRIMI PIATTI

# Risotto speck e radicchio con Quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso Vialone Nano**

320 gr

**Radicchio lungo**

1

**Quartirolo Cademartori**

200 gr

**Speck**

200 gr

**Burro**

30 gr

**Brodo vegetale**

1 lt

**Origano**

1 rametto

**Vino bianco**

1 bicchiere

**Olio extravergine d'oliva**

3 cucchiari

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Tagliate il radicchio e lo speck a listarelle ed il Quartirolo Cademartori a cubetti. Fate sciogliere il burro in una casseruola e fate rosolare lo speck a fuoco basso per circa 5 minuti poi scolatelo e mettetelo da parte. Tostate il riso in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva mescolando ogni tanto e sfumate con il vino bianco. Fate cuocere il riso per 15 minuti mescolando e bagnando con mestoli di brodo bollente e aggiungete il radicchio dopo 5 minuti. A fine cottura aggiungete lo speck e il Quartirolo Cademartori, mescolate bene. Servite il risotto caldo e guarnite con dello speck croccante e dell'origano.