

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.