

PRIMI

# Risotto al radicchio rosso, noci e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso vialone nano**  
320 gr

**Radicchio rosso tondo**  
2

**Taleggio Cademartori**  
100 gr

**Noci**  
60 gr

**Cipolla bianca**  
1

**Brodo vegetale**  
1 lt

**Olio extravergine d'oliva**  
4 cucchiari

**Vino rosso**  
1 bicchiere

**Sale**  
Q.b

**Pepe**  
Q.b

## Descrizione

Tagliate il radicchio rosso a listarelle ed il Taleggio Cademartori a cubetti. In una casseruola soffriggete la cipolla bianca affettata con l'olio extravergine d'oliva, unite il riso e tostatelo per qualche minuto. Sfumate con un bicchiere di vino rosso, unite il radicchio dopo 5 minuti ed ajustate di sale e pepe. Continuate la cottura per 15 minuti a fuoco medio mescolando e bagnando con mestoli di brodo bollente. A fine cottura mantecate con i cubetti di Taleggio Cademartori. Servite il risotto caldo e guarnite con le noci tritate.