

PRIMI

# Risotto radicchio e Provola

Difficoltà 

Preparazione  30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso**

320 gr

**Radicchio rosso**

2 cespi

**Provolone Cademartori**

200 gr

**Vino bianco**

1 bicchiere

**Brodo vegetale**

1 lt

**Scalogni**

2

**Parmigino grattugiato**

2 cucchiari

**Olio extravergine d'oliva**

2 cucchiari

**Burro**

Q.b.

## Descrizione

Per la preparazione del risotto radicchio e provola pulite il radicchio togliendo le foglie esterne e tagliate a julienne il cuore centrale.

Tagliate a dadini il Provolone e mettetelo da parte, dopodiché tritate lo scalogno e fatelo imbiondire con un filo di olio in un tegame.

Quindi aggiungete il riso, fatelo tostare e mescolando continuamente, versate il vino bianco e lasciatelo evaporare. Continuate la cottura con l'aggiunta del brodo, dopodiché incorporate il radicchio.

Quasi a fine cottura aggiustate di sale e pepe, aggiungete il Provolone a dadini continuando sempre a mescolare fino a quando il formaggio non si sarà sciolto. Aggiungete infine due noci di burro, se preferite anche del parmigiano grattugiato, e mantecate bene il vostro risotto radicchio e provola.

Decorate il piatto con delle foglie di radicchio e servitelo in tavola.