

PRIMI

# Risotto radicchio e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  45 min

## Ingredienti (per 2 persone)

### Brodo vegetale

1 l

### Riso tipo carnaroli

180 gr

### Radicchio rosso

100 gr

### Taleggio DOP Vero Cademartori

100 gr

### Olio extravergine di oliva

2 cucchiari

### Cipolla

1

### Vino bianco secco

1/2 bicchiere

### Sale

Q.b.

### Pepe

Q.b.

## Descrizione

Per preparare il risotto radicchio e taleggio iniziate pulendo il radicchio in modo da tenere le foglie più interne e più morbide. Lavate e asciugatele bene; poi tagliatele a pezzi piuttosto grossolani.

Private il Taleggio DOP Vero Cademartori della sua crosta e tagliatelo a cubetti piuttosto piccoli.

Mondate la cipolla e tritatela molto fine. In una pentola dal fondo largo fate scaldare l'olio extravergine di oliva e soffriggeteci la cipolla.

Nel frattempo portate anche il brodo a bollore.

Quando la cipolla si sarà dorata aggiungete il radicchio e fatelo appassire a fiamma moderata per 5 minuti.

Aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti a fuoco vivo. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare completamente la parte alcolica. Aggiungete il brodo caldo, un mestolo alla volta, e fatelo assorbire bene al riso prima di aggiungerne dell'altro.

Aggiustate di sale e portate il riso a cottura; a seconda del tipo di riso usato il tempo varia, di media dopo 18 minuti è pronto.

Spegnete la fiamma e versate sul riso il Taleggio DOP Vero Cademartori.

Mantecate il risotto mescolando molto vigorosamente in modo da far sciogliere il Taleggio e formare la crema del risotto. Servite il risotto radicchio e taleggio ancora caldo.