

PRIMI PIATTI

# Risotto alla trevisana

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Taleggio DOP**

150 gr

**Riso vialone nano**

320 gr

**Burro**

6 gr

**Cipolla**

1 intera

**Brodo vegetale**

1 litro

**Vino bianco**

1 bicchiere

**Olio Extravergine d'oliva**

q.b.

**Radicchio di Treviso**

2 cespi

**Pancetta affumicata**

50 gr

**Sale e pepe**

q.b.

## Descrizione

Il risotto è un piatto molto apprezzato in Italia, ma anche in tutto il mondo per la sua versatilità: permette di creare dei piatti sempre diversi e molto gustosi. Scatenala tua creatività in cucina. Bastano pochi ingredienti per preparare un risotto gustoso che stupirà i tuoi amici a cena. La ricetta che prepareremo oggi è quella del risotto alla trevisana: una gustosa ricetta della tradizione gastronomica veneta. Oltre al radicchio trevigiano troveremo il Taleggio DOP Cademartori, che darà una nota cremosa e particolare a questo gustoso risotto.

Per preparare il risotto alla trevisana cominciate a lavare e a pulire il radicchio, eliminando le parti più dure, poi tagliate le foglie e i cespi a strisciole. Sbucciate e affettate la cipolla finemente, poi mettetela in una capiente pentola con metà del burro e fatela soffriggere fino a che non diventerà trasparente. Unite il radicchio e alzate la fiamma per farlo scottare, aggiungendo anche qualche cucchiaio di brodo per ammorbidirlo. Quando il radicchio si sarà ammorbidito unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto mescolandolo bene in maniera che non si attacchi. Bagnate con il vino bianco e lasciate sfumare alzando la fiamma. Aggiungete un mestolo di brodo vegetale, mescolando bene in modo che il riso lo assorba. Continuate in questo modo fino a quando il riso sarà arrivato a cottura. Quando il riso sarà quasi cotto toglietelo dal fuoco e aggiungete il restante burro e il Taleggio DOP Cademartori. Mescolate per mantecare bene il tutto e coprite con un coperchio. Lasciate riposare per qualche minuto prima di impiattare. Potete servire ora il risotto alla trevisana.