

Risotto Al Radicchio Di Treviso (2)

Eliminate il gambo dai cespi di radicchio quindi sfogliatelo e lavatelo pi? volte sotto l'acqua corrente. Dopo averlo scolato, stendetelo sopra un canovaccio per asciugarlo quindi dividete le foglie in 2 verticalmente lasciandone da parte qualcuna delle pi? belle per decorare il piatto. Spellate la cipolla, dividetela in 2 e affettatela sottilissima. Scaldate l'olio e fatevi appassire dolcemente la cipolla insieme alla pancetta tagliata a pezzettini. Quando la cipolla ? cotta e leggermente imbiondita, unitevi il radicchio, salate e alzate la fiamma. Lasciatelo cuocere per qualche minuto mescolando spesso quindi, quando si sar? asciugato, aggiungete il riso e mescolate per qualche minuto fino a quando il riso sar? diventato lucido. Bagnate con il vino, fatelo sfumare quindi aggiungete 2 mestoli di brodo bollente e continuate ad aggiungerne via via che viene assorbito. A cottura ultimata, fuori dal fuoco, mantecate il riso con il burro e il formaggio grattugiato, accomodatelo in un piatto da portata profondo e decorate tutto intorno con le foglie di radicchio fresche, disposte a raggiera.

Ingredienti

350 Riso Fino (o Riso Superfino)
4 Cespi Radicchio Di Treviso
100 Cl Brodo
2 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
2 Fettine Pancetta Di Maiale Magra
1 Noce Burro
1 Cipolla
1/2 Bicchiere Vino Rosso
2 Cucchiari Formaggio Grattugiato
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.