

Risotto al radicchio rosso

Il **risotto al radicchio rosso** è un primo piatto di riso dal sapore inconfondibile, delicatamente amarognolo, tipico del radicchio rosso che viene bene equilibrato dalla mantecatura al Parmigiano.

Il **risotto al radicchio rosso** è un risotto con i colori e gli aromi tipici della stagione autunnale, quando il radicchio rosso arriva fresco e squisito sul mercato e sulle nostre tavole. Ottimo però per tutto l'inverno fino a inizio primavera.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 cespo di radicchio rosso di piccole dimensioni
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- 160 g di riso
- 50 ml di vino bianco secco
- Sale
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Pulire il radicchio scartando le foglie più esterne e affettarlo grossolanamente.
- Lavarlo e asciugarlo con uno strofinaccio pulito o con la centrifuga da insalata.
- Tritarlo grossolanamente con un grande coltello su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra mettere l'olio e tritare lo scalogno molto finemente.
- Portare la pentola sul fuoco e far soffriggere a fiamma bassa.
- Quando lo scalogno sarà ben dorato, alzare la fiamma, unire il riso e farlo tostare per un minuto.
- Bagnare con il vino e lasciarlo evaporare completamente.
- Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- 5 minuti prima della fine del tempo di cottura del riso, unire il radicchio e regolare di sale.
- Mescolare continuamente fino a fine cottura.
- Spegnerne il fuoco, mantecare con il Parmigiano grattugiato e tenere coperto per un paio di minuti prima di servirlo.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Per una variante vegetariana sostituire il Parmigiano con un formaggio da grattugia vegetariano. Per quella vegan ometterlo.