

Risotto Taleggio e radicchio

Il **risotto Taleggio e radicchio** è un primo piatto a base di riso caratterizzato dal contrasto fra il sapore amarognolo del radicchio rosso e quello dolce e appena acidulo del Taleggio.

Il **risotto Taleggio e radicchio** è ottimo preparato con qualunque tipo di radicchio rosso, ma io lo preferisco con il rosso di Chioggia, dal sapore molto equilibrato e dalla parte bianca poco coriacea.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 60 g di radicchio rosso (peso al netto degli scarti)
- 60 g di Taleggio
- 1 l di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- 160 g di riso
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale

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 coltello su un tagliere.
- Togliere la crosta dal Taleggio e ridurlo a piccoli pezzettini.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola piuttosto larga 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, mescolando di continuo con un cucchiaio di legno.
- Bagnare con il vino e lasciarlo evaporare completamente, sempre mescolando.
- 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 12-15 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.
- Mescolare continuamente fino a fine cottura.
- Spegnerlo il fuoco, mantecare con il Taleggio a pezzi e un mestolo di brodo.
- Regolare di sale.
- Spegnerlo il fuoco e tenere coperto per un paio di minuti prima di servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

