



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO CON RADICCHIO TREVIGIANO E GORGONZOLA

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

180 g riso per risotti bio
4 o 5 foglie di radicchio trevigiano (quello lungo)
50 g gorgonzola
3 cucchiaini Olio Extravergine d'Oliva Dante
1/2 cipolla bianca bio
brodo vegetale q.b.

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e mettetela in una pentola bassa e capiente insieme all'olio d'oliva. Lasciatela dorare a fuoco medio quindi aggiungete il radicchio tagliato a listarelle. Fate rosolare bene ed unite il riso. Quando quest'ultimo sarà ben tostato, aggiungete qualche mestolo di brodo vegetale fino a coprire il tutto e lasciate cuocere a fiamma vivace. Durante la cottura, rimescolate di tanto in tanto per non far attaccare il riso sul fondo. Se necessario, bagnate il risotto con altri mestoli di brodo fino a cottura ultimata. Quando il risotto è pronto, togliete dal fuoco e aggiungete il gorgonzola a cubetti. Rimescolate con cura finchè si sarà sciolto completamente. Servite ben caldo.

