



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISOTTO CON RADICCHIO TREVIGIANO E GORGONZOLA

[latavolaallegra.blogspot.it](http://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.

