



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

RISOTTO RADICCHIO E GAMBERETTI

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti:

riso
radicchio
gamberetti congelati sgucciati
Olio evo Dante
brodo vegetale
cipolla
vino bianco aromatizzato
parmigiano grattugiato

Preparazione:

In una capace pentola, rosolare olio e cipolla, versare il riso e bagnare con mezzo bicchierino di vino bianco aromatizzato, appena sfumato, unire una parte del radicchio tritato, poi aggiungere sale e brodo vegetale (oppure di dado), solo quasi a fine cottura unire i gamberetti e il restante radicchio. Mantecare il tutto con un filo d'olio e del parmigiano reggiano grattugiato.

