



RISOTTO CON RADICCHIO E CREMA DI ROSA CAMUNA

blog.giallozafferano.it/mammananu/



Ingredienti:

250 g circa di riso per risotti a vostra scelta
un cespo di radicchio
mezza cipolla bianca
3 cucchiaini di Olio evo Dante
prezzemolo q.b.
mezzo bicchiere di Spumante
100 g di Rosa Camuna
un dado
brodo vegetale q.b.
una noce di burro
Per la crema di Rosa Camuna:
100 g di Rosa Camuna
un cucchiaio di fecola di patate
mezzo bicchiere di latte

Preparazione:

Far soffriggere la cipolla tagliata sottilmente in una padella antiaderente con l'olio e aggiungere il radicchio tagliato sottilmente. Una volta fatto appassire togliere dalla padella e aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con lo spumante e lasciarlo evaporare. Una volta evaporato l'alcool aggiungere del brodo, il dado e mescolare di tanto intanto. Infine aggiungere il radicchio e completare la cottura aggiungendo il brodo quando serve. Una volta cotto spegnere il fuoco e aggiungere la noce di burro e mantecare. Nel frattempo preparare la crema di Rosa Camuna da mettere come specchio sul fondo del piatto dove adageremo il risotto con radicchio e rosa camuna. Sciogliere nel latte caldo la Rosa Camuna tagliata a cubetti e mescolare bene fino a che si scioglia, infine aggiungere un cucchiaio di fecola di patate e mescolare bene per non formare grumi. Una volta pronta la crema di Rosa Camuna adagiarla sul fondo del piatto e sopra sarà adagiato il risotto con del prezzemolo a piacere.