



RISOTTO AL RADICCHIO E SALSICCIA

blog.giallozafferano.it/sabry85/



Ingredienti per 3 persone:

300 gr di riso
200 g di radicchio di Treviso
una cipolla rossa
due noci di burro
due cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante
50 g di parmigiano grattugiato
mezzo bicchiere di vino
un litro e mezzo di brodo vegetale (la ricetta QUI)
150 g di salsiccia
pepe nero macinato

Preparazione:

Sbucciamo la cipolla rossa e tritiamola finemente con un coltello affilato. Togliamo il torsolo al radicchio, e laviamo delicatamente foglia per foglia sotto acqua corrente, sgrondando bene successivamente. Tagliamo a pezzetti le foglie di radicchio. In una capiente pentola facciamo fondere una noce di burro assieme all'olio extravergine d'oliva, facciamo poi rosolare la cipolla tritata ed aggiungiamo il radicchio con un pizzico di sale e pepe nero. Facciamo appassire dolcemente, aggiungiamo poi la salsiccia sbriciolata ed il vino e lasciamo sfumare qualche minuto. Facciamo cuocere con un mestolo di brodo fino a che il radicchio non sarà tenero e la salsiccia cotta. Con un mestolo forato, mettiamo da parte il condimento ma lasciamo il fondo di cottura nella pentola e versiamo il riso, facciamolo tostare qualche minuto a fiamma viva, poi aggiungiamo man mano un mestolo di brodo ogni volta che si sarà assorbito. Dopo circa 10 minuti, aggiungiamo il condimento con radicchio e salsiccia e proseguiamo la cottura del risotto sempre aggiungendo il brodo una volta assorbito. Dopo circa 18-20 minuti in totale, il risotto sarà cotto, togliamo dal fuoco, versiamo la noce di burro ed il parmigiano e mescoliamo fino a che non sarà mantecato. Serviamo subito il nostro risotto al radicchio e salsiccia.