



RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO E TAURASI

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4:

- g 300 di riso
- mezzo cespo di radicchio trevigiano (si distingue per le foglie lunghe)
- 1 cipolla rossa media
- 1 litro di brodo vegetale già salato
- 300 ml di vino rosso Taurasi
- 3 cucchiaini Olio Extravergine io ho usato Dante
- 1 noce di burro
- g 200 di yogurt greco

Preparazione:

In una casseruola facciamo appassire lentamente la cipolla affettata al velo nel burro e olio, uniamo il radicchio tagliato, lasciamo cuocere un minuto, alziamo la fiamma uniamo il riso e facciamolo tostare rimestando, quando sarà traslucido e ben intriso dei grassi uniamo il vino. Continuiamo la cottura e aggiungiamo il brodo (bollente) un po' alla volta fino a fine cottura (18-20 minuti circa), girando di continuo il risotto durante la cottura. Mantechiamo con una noce di burro, un po' di parmigiano e serviamo con un po' di yogurt greco.