

LA RICETTA

## Risotto al radicchio di Treviso

CULTURA

03\_01\_2022



### RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO

Ecco un piatto che esisteva già ai tempi di Giorgione ed era molto popolare a Castelfranco e nel trevigiano.

### ***Ingredienti per 4 persone***

*320 g di riso Carnaroli*

*200 g di radicchio rosso di Treviso (tenere qualche foglia per la decorazione)*

*30 g di Parmigiano reggiano tagliato a pezzi*

*40 g di scalogno tagliato a pezzetti*

*40 g di olio extravergine di oliva*

*10 g di burro*

*150 g di vino rosso tipo Valpolicella*

*80 cl di brodo vegetale caldo*

*Sale*

### ***Preparazione***

Scaldare l'olio in una padella, aggiungere lo scalogno e cuocerlo per un minuto.

Aggiungere il riso e continuare la cottura per un altro minuto. Unire il vino rosso e farlo evaporare.

Coprire il riso con il brodo e continuare la cottura per circa 15 minuti. A metà cottura aggiungere il radicchio.

Alla fine aggiungere il burro e il parmigiano e decorare con qualche foglia di radicchio. Servire ben caldo.