



RISOTTO DE RADICCHIO

Para todos los amantes de el *radicchio de Treviso*, aquí hay una receta muy simple, pero sabrosa y refinada: el risotto con *radicchio* y *tocino*.

El *risotto con radicchio* es un primer plato tradicional de la cocina tradicional veneciana, que en este caso se enriquece con delicioso *tocino* que le da a este plato un sabor y lo hace adecuado tanto para un almuerzo informal o una cena con invitados.

Un primer plato rápido e impresionante.

Ingredientes:

caldo de verduras c.s.p.
50 gr de mantequilla
100 gr *tocineta* (o *chorizo*)
pimienta molida al gusto
400 gr *radicchio Trevisano*
320 gr de arroz *carnaroli*
Sal al gusto
1 puerro
1 vaso de vino tinto (o cerveza)

Preparación:



Derretir la mantequilla en una sartén (1) y luego añadir el *perro picado* (2); Después de un minuto, añadir el *bacon* (3) y dejar que se dore.



Mientras tanto, cortar la *achicoria* en tiras (4) que va a añadir en la sartén (5) y se le *marchitan*. En este punto, añadir el arroz (6), tostadas durante unos minutos,



luego verter en el vino tinto (7) y, una vez evaporado, continuar la cocción del risotto añadiendo un cucharón de caldo a la vez (8), dejando que se seque que el anterior, hasta que el final de la cocción (9). Cuando el arroz esté cocido y la *ola risotto*, se apaga el fuego, sazonar con sal y pimienta y revolver en una *nuez de mantequilla* (si se quiere, añadir unas cucharadas de queso *parmesano* o queso *Grana Padano*). Servir y servir, adornar los platos con algunas hojas de *achicoria tierna*.

Consejo:

Para lograr este risotto, se utilizó el *radicchio*, *alargada*, sabor bastante amargo y nervios terminan blanco; si se desea, también se puede optar por el *radicchio de Chioggia*, forma redonda, y el sabor amargo con un final dulce a la boca.