

RISOTTO AL RADICCHIO

Per tutti gli amanti del **radicchio** trevisano, ecco una ricetta molto semplice e al tempo stesso gustosissima e raffinata: il risotto al radicchio e pancetta.

Il **risotto al radicchio** è un classico primo piatto della tradizione culinaria veneta, che in questo



caso, viene arricchito con gustosa pancetta affumicata che conferisce a questa pietanza un sapore deciso e la rende indicata sia per un pranzo informale che per una cena con ospiti.

Un primo piatto veloce e di grande effetto.

Ingredienti:

Brodo vegetale q.b. Burro 50 gr
Pancetta affumicata 100 gr Pepe macinato q.b.
Radicchio Trevisano 400 gr Riso carnaroli 320 gr
Sale q.b. Scalogno 1 Vino rosso 1 bicchiere



dopodiché sfumate con il **vino rosso** (7) e, una volta evaporato, continuate la cottura del risotto aggiungendo un mestolo di brodo alla volta (8), lasciando che si asciughi quello precedente, fino a fine cottura (9).

Quando il **riso** sarà cotto e il risotto all'onda, spegnete il fuoco, aggiustate di **sale**, pepate e mantecate con una **noce di burro** (se vi piace, aggiungete un paio di cucchiari di **parmigiano reggiano** o **grana padano** grattugiato). Impiattate e servite, decorando i piatti con qualche fogliolina tenera di **radicchio**.

Consiglio:

Per realizzare questo risotto, abbiamo utilizzato del **radicchio** di Treviso, dalla forma allungata, gusto piuttosto amaro e costole finali bianche; volendo, potete optare anche per del **radicchio** di Chioggia, dalla forma tonda, e gusto amarognolo con un leggero sentore dolciastro finale.

Preparazione:



Sciogliete il **burro** in un tegame (1) e poi aggiungete lo **scalogno** tritato (2); dopo un minuto, aggiungete la **pancetta** (3) e lasciatela rosolare.



Nel frattempo, tagliate a striscioline il **radicchio** (4) che andrete ad aggiungere in pentola (5) e farete appassire. A questo punto unite il **riso** (6), fatelo tostare per qualche minuto,