

RISOTTO AL RADICCHIO E TALEGGIO

 italiansdoeatbetter.blogspot.it/2014/02/risotto-al-radicchio-e-taleggio.html





*Un piatto adatto a questo clima freddo e piovoso, è il **Risotto al Radicchio e Taleggio**, un classico della cucina italiana. Un piatto semplice, raffinato e dai sapori contrastanti. Il sapore un po' amarognolo del radicchio ben si sposa con quello dolce del formaggio taleggio, rendendo questo primo piatto molto saporito. Se poi aggiungete del formaggio grattugiato alla mantecatura finale, il piatto risulterà ancora più gustoso.*

Ingredienti:

350 gr di riso Arborio o Carnaroli
1 cespo di radicchio rosso di Chioggia o di Treviso*
200 gr di taleggio
1 litro di brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco o rosso
1 scalogno o cipolla
4 cucchiaini di parmigiano o grana grattugiato
75 gr di burro
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

**150 gr al netto degli scarti*

Preparazione:

Per prima cosa preparate il brodo vegetale e conservatelo da parte. Lavate il cespo di radicchio, eliminando le foglie più esterne, asciugatelo bene e tagliatelo a listarelle. Riscaldare l'olio in una padella e soffriggete lo scalogno fino a quando questo sarà dorato, poi aggiungete le listarelle di

radicchio e sfumatele con mezzo bicchiere di vino. Lasciate stufare il radicchio per alcuni minuti nella padella coperta, fino a che non si sarà appassito. Sciogliete 50 gr. di burro in una casseruola antiaderente e fate rosolare lo scalogno a fuoco basso finché sarà ben dorato. Buttate il riso e fatelo tostare 2-3 minuti, mescolando continuamente. Unite il mezzo bicchiere di vino avanzato e, una volta che sarà evaporato, aggiungete il radicchio. A questo punto cominciate ad aggiungere il brodo caldo, poco per volta, aggiungendone dell'altro solo quando il precedente sarà stato assorbito. Continuate questa operazione finché il riso non sarà pronto, ci vorranno circa 15 minuti. Quando il riso sarà cotto, aggiungete il burro rimanente, il taleggio a tocchetti, il formaggio grattugiato, il sale e il pepe. Lasciate mantecare un paio di minuti, fino a che il formaggio non si sarà sciolto completamente e il riso non risulterà cremoso. Spegnete il fuoco e lasciate riposare il risotto coperto per un paio di minuti prima di servire. Servite decorando i piatti con qualche foglia fresca di radicchio.