



# Risotto al radicchio

🕒 30 min



## Procedimento:

- ➊ Preparare in un pentolino il brodo.
- ✋ ➋ Lavare le foglie del radicchio.
- ➌ Tagliare a strisce sottili il radicchio e tritare lo scalogno.
- ➍ Mettere in una pentola l'olio d'oliva e rosolare lo scalogno.
- ➎ Aggiungere il radicchio e cuocere per un paio di minuti mescolando.
- ➏ Aggiungere il riso e cuocere per un altro paio di minuti.
- ➐ Aggiungere il vino e lasciarlo evaporare a fuoco alto.
- ➑ Abbassare il fuoco e aggiungere due mestoli di brodo e le foglie di alloro.
- ➒ Continuare la cottura del riso rimestando sovente e aggiungendo un mestolo di brodo quando si vede che il risotto si sta asciugando.
- ➓ A cottura ultimata (20 minuti circa), togliere dal fuoco.
- ✋ ➔ Aggiungere il formaggio grattugiato e il pepe, mescolare delicatamente e servire.

## Ingredienti:

- 250-300 g di riso per risotti
- 1 piccolo radicchio
- 1 scalogno
- ½ bicchiere di vino bianco o rosso
- 1.5 l circa di brodo vegetale
- 4-6 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe

x 4 persone



PRIMAVERA

🕒 = tempo di preparazione

😊 = per risparmiare tempo

✋ = fattibile da bambini 4+

🌿 = alternativa vegetariana

Il colore del triangolino permette di sapere a quale gruppo alimentare appartiene la preparazione

🟢 = frutta e verdura

🟡 = carne, pesce, uova, leguminose



alcune preparazioni fanno parte di più gruppi alimentari (il triangolino viene indicato solo quando si raggiunge almeno una porzione di quel determinato gruppo alimentare)

🟠 = farinacei

🟡 = latte e latticini