

RISOTTO AL RADICCHIO

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

Dose per 4 persone

[PRIMI PIATTI](#)

- 400 grammi di riso
- 300 grammi di radicchio
- 50 grammi speak affettato
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 litro e mezzo di brodo (dado)
- 70 grammi di formaggio grattugiato
- sale
- peperoncino

[SECONDI PIATTI](#)

Preparazione



- Tagliate lo speak a dadini e tenetelo da parte
- in una pentola mettete l'olio, aggiungete il radicchio tagliato a listelli , fatelo appassire a fuoco moderato
- aggiungete il riso, bagnate con un mestolo di brodo bollente e continuate ad aggiungerne man mano che viene assorbito
- continuate la cottura per 12 minuti ed aggiungete lo speak , regolate con il sale e il peperoncino
- a cottura ultimata aggiungete il formaggio grattugiato e fate mantecare per qualche minuto, servitelo ben caldo.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)