

RISOTTO RADICCHIO E SCAMORZA

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

Dose per 4 persone

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

- 400 grammi di riso
- 300 grammi di radicchio
- 200 grammi scamorza affumicata
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 litro e mezzo di brodo (dado)
- sale
- pepe e/o peperoncino

Preparazione



- Tagliate la scamorza a dadini e tenetela 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 la scamorza, regolate con il sale e ilpepe /e/o peperoncino
- ultimate la cottura, servitelo ben caldo.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)

[Stampa ricetta](#)

[Busi Carciofi e Caprino](#) / [Farfalle Salmone e Robiola](#) / [Farfalle al Salmone](#) /