

Risotto con speck e radicchio dell'orso

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 23 Agosto 2013 13:06 - Ultimo aggiornamento Venerdì 23 Agosto 2013 13:10

Risotto con speck e radicchio dell'orso

Continuiamo a parlare di ricette a base di radicchio dell'orso. Questa volta lo utilizziamo assieme allo speck per un gustoso risotto.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 250 gr di speck, 180 gr di radicchio dell'orso sottolio, cipolla, olio, sale, burro, formaggio grana.

Preparare un soffritto di cipolle. Appena imbrunito aggiungere il riso. Portare a cottura allungando con brodo caldo. Al termine aggiungere lo speck, il radicchio, il burro e il grana. Servire caldo.