

Risotto di radicchio di Treviso e formaggio Asiago

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 20 Gennaio 2012 09:06 - Ultimo aggiornamento Venerdì 20 Gennaio 2012 09:11

Risotto di radicchio tardivo di Treviso e formaggio Asiago

Il radicchio tardivo trevigiano è una delle mie verdure preferite. Crudo, alla griglia, in padella è sempre ottimo. Vediamo come usarlo per preparare un risotto con i fiocchi.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 500 gr di radicchio tardivo di Treviso, 200 gr di formaggio Asiago, uno spicchio d'aglio, un pizzico di pepe, olio, sale.

Lavare il radicchio e farlo appassire in pentola con un po' d'olio e di sale e uno spicchio d'aglio. A fine cottura aggiungere il riso. Cuocere aggiungendo brodo vegetale per mantenere morbido. Terminata la cottura spegnere il fuoco e aggiungere il formaggio tagliato a cubetti. Servire caldo e aggiungere, volendo, un pizzico di pepe.