



Risotto al radicchio rosso

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di riso,
1 litro di brodo,
1/2 bicchiere di Sagrantino Passito,
1 cipolla,
50 gr burro,
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
sale, parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione: 40 minuti circa.

Procedimento

Tritate la cipolla finemente e rosolatela con il burro e l'olio; aggiungete poi il radicchio tritato finemente lasciando insaporire a fuoco vivo per alcuni minuti. Unite il riso, fatelo tostare poi coprite con il brodo; regolare il sale e continuate a cuocere il riso bagnandolo ogni tanto col brodo molto caldo. A cottura quasi ultimata mettete il Sagrantino Passito, una noce di burro ed il parmigiano grattugiato; mescolare bene e servite ben caldo.

Aggiungete per decorare qualche foglia di radicchio rosso intorno a ciascun piatto.