



Risotto radicchio e noci

Ingredienti

350 g riso
200 g radicchio trevigiano
50 g pancetta tesa
50 g gherigli di noci
1 cipolla
4 cucchiari di olio ex
1,2 litri di brodo di carne
30 g burro
70 g parmigiano grattugiato
sale q.b.
pepe q.b.

Se vi piace il radicchio questa è una buona alternativa per non mangiarlo sempre con l'insalata

Fate soffriggere la cipolla e la pancetta nell'olio.

Aggiungere il radicchio finemente tritato e parte delle noci pestate nel mortaio.



Lasciate cuocere per qualche minuto, aggiungete il riso crudo e fatelo tostare. Bagnate il tutto con del vino bianco e fate tostare.

Portate quindi a cottura versando man mano il brodo.

A cottura ultimata mantecare il tutto con burro e parmigiano.

Servite decorando con i gherigli rimasti interi.