

Risotto al radicchio e noci

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso integrale basmati
160 g di radicchio
1 cipolla rossa di tropea (o 2 scalogni)
750 ml di brodo vegetale
50 ml di vino bianco
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
7 noci
Sale (q.b.)

Preparazione:

Lavare il radicchio, asciugarlo con un canovaccio da cucina e tagliarlo a listarelle sottili. A parte, in una pentola, preparare il brodo vegetale (una crosta di sedano, una carota e una cipolla pelate in 1.5 l di acqua) e portare l'acqua ad ebollizione per circa 1 ora . Sbucciare la cipolla (o lo scalogno) e tritarlo. In una casseruola, far scaldare i 3 cucchiaini di olio, aggiungere la cipolla e farla leggermente dorare. Aggiungere il riso, farlo tostare circa un minuto e poi sfumarlo con vino bianco. Aggiungere il radicchio e fare cuocere il tutto a fiamma bassa. Continuare la cottura del riso aggiungendo il brodo a poco a poco con un mestolo, mescolare per evitare che il riso si attacchi, portandolo a cottura.

A circa 5 minuti della fine della cottura del riso, aggiungere le noci sgusciate e fatte a pezzi, ed amalgamare il tutto.