



Ingredienti

400 g di riso
2 cespi di radicchio rosso
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di vino
Prezzemolo
Brodo q.b.
Olio extravergine di oliva
Parmigiano grattugiato
Sale e pepe

Risotto *con il* radicchio

Mondate, lavate e tagliate a listarelle il radicchio, poi fatelo appassire con la cipolla tritata in alcuni cucchiaini di olio; bagnate quindi con un po' di brodo caldo, coprite, abbassate la fiamma e lasciate stufare la verdura per qualche minuto. Versate il riso e mescolando lasciate che assorba il condimento. Bagnate con il vino e fatelo evaporare; quindi salate, spolverate con una macinata di pepe e portate a cottura unendo un mestolo di brodo caldo alla volta.

Spegnete, condite con un po' di prezzemolo tritato e parmigiano grattugiato; lasciate riposare a pentola coperta, quindi servite.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.