

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 250
Radicchio rosso gr. 200
Midollo di bue gr. 50
Porri gr. 50
Burro gr. 30
Grana Padano gr. 40
Brodo lt. 1
Olio extravergine d'oliva gr. 50
Birra cl. 25

PROCEDIMENTO

Fate un fondo per il risotto con metà dei porri in gr. 20 di olio; tostate il riso, bagnatelo con la birra, aggiungete il brodo e, a metà cottura, aggiungete il radicchio, che avrete stufato nel rimanente olio con porro e midollo di bue.
A cottura ultimata, mantecate con burro e Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

