



Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



Risotto al Radicchio e Vino Recioto

Preparazione

Mondate e lavate il radicchio; sgocciolatelo bene e tagliatelo a listarelle sottili. Fate appassire la cipolla tritata in un tegame con il burro e l'olio; unite il radicchio e lasciatelo insaporire per un paio di minuti, mescolando. Aggiungete il riso e rigiratelo nel condimento per un minuto; spruzzate con il Recioto e, quando sarà evaporato, portate a cottura, incorporando poco allavolta il brodo necessario. Dopo 15 minuti, amalgamate il mascarpone e lasciate sulla fiamma per altri tre minuti. Regolate di sale, pepate e condite il risotto con il Grana grattugiato.

Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 2 cucchiaini di mascarpone
- 2 cespi di radicchio rosso di Verona
- mezzo bicchiere di vino Recioto della Valpolicella
- 1 cipolla
- brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 4 cucchiaini di formaggio Grana grattugiato
- 40 g di burro

Abbinamento vino consigliato

Valpolicella Ripasso