



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



# Risotto Veneto

## Preparazione

Preparazione: Mettere l'olio e metà del burro in una padella anti-aderente e far dorare per 10 minuti l'aglio intero, la cipolla ed il porro tagliati finemente.

Nel frattempo mondare i radicchi, tagliarli a pezzetti e quindi aggiungerli nella padella mescolando bene. Salare e pepare e quindi lasciar cuocere a fuoco lento. Sminuzzare il formaggio, lasciandone una piccola parte intera che servirà alla fine a scaglie.

Dopo 20 minuti aggiungere il mezzo bicchiere di vino bianco e portare a cottura il sugo (il radicchio dovrà risultare cotto ma non sciolto). Poco prima di spegnere il sugo aggiungere una manciata di formaggio sminuzzato. Portare ad ebollizione il brodo vegetale, versare il riso e lasciarlo cuocere per almeno 16 minuti. Aggiungere tutto il formaggio sminuzzato e mescolare. Attendere un paio di minuti e quindi aggiungere il sugo di radicchio, mantecare con il rimanente burro e il formaggio Grana. Lasciare riposare per 2 minuti, quindi servire guarnendo con le scaglie di Asiago.

## Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 240 g di formaggio Asiago DOC-DOP
- 4 cespi di radicchio rosso di Treviso IGP
- 30 g di burro
- 40 g di Grana Padano grattugiato
- 800 g di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla rossa di Tropea
- mezzo porro
- 1 bicchierino di vino Bianco Sauvignon DOC
- sale e pepe quanto basta

## Abbinamento vino consigliato

Bardolino