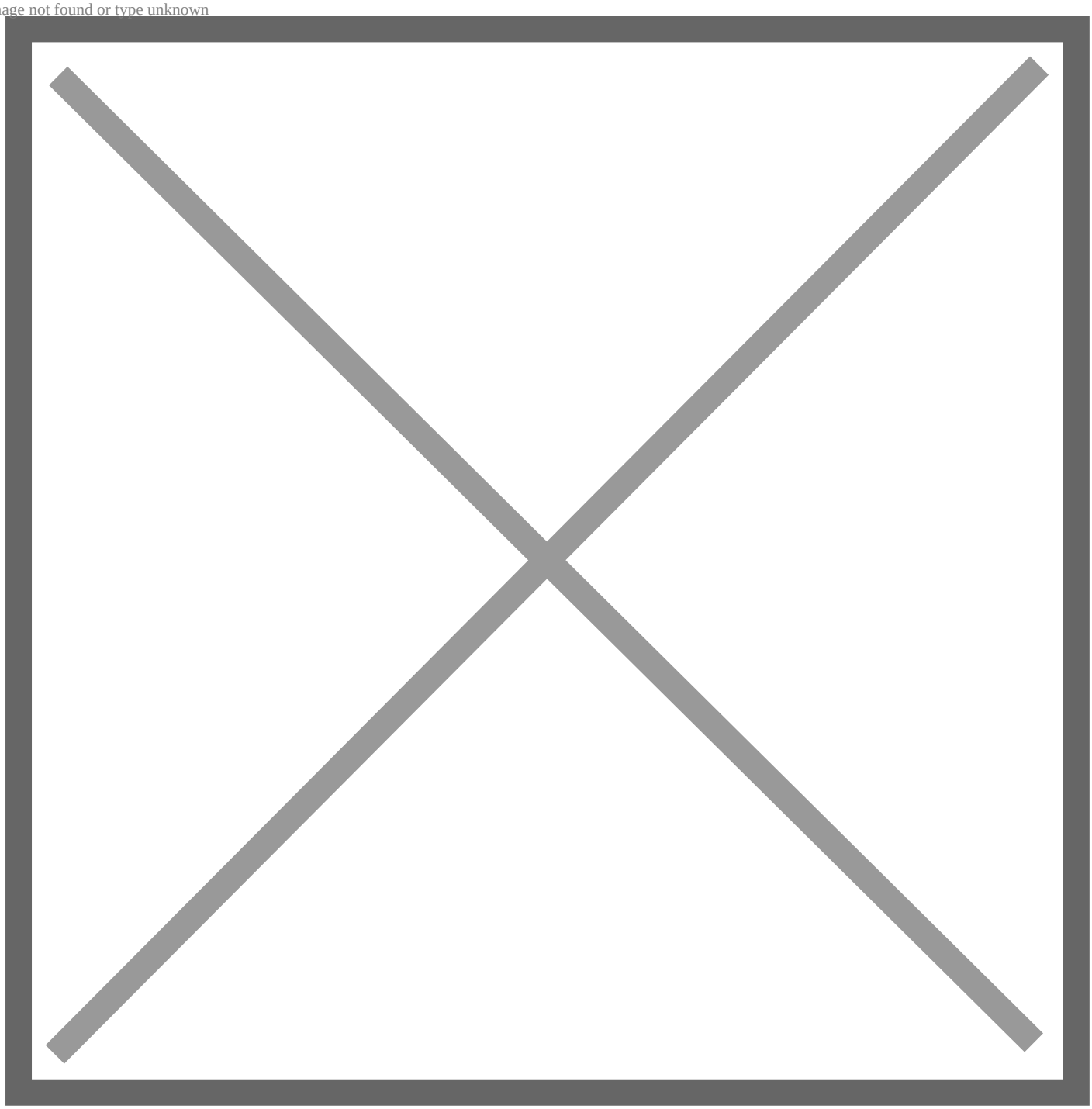
Image not found or type unknown

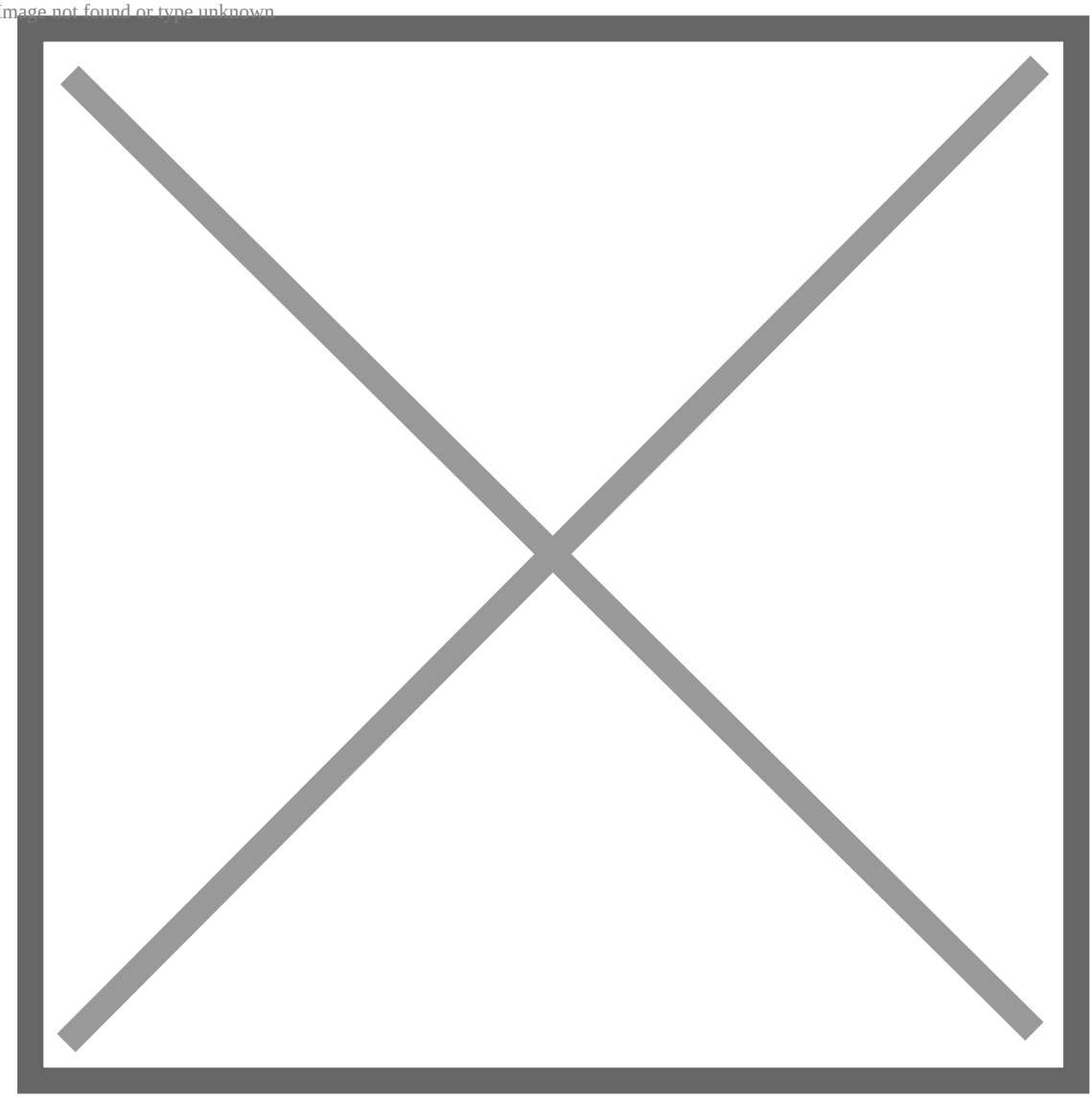


LA RECETA

Risotto al radicchio de Treviso

CULTURA 10_01_2022

Image not found or type unknown



Aquí un plato que ya existía en la época de Giorgione y era muy popular en Castelfranco y en la zona de Treviso.

Ingredientes para 4 personas

320 g de arroz Carnaroli

200 g de radicchio rojo de Treviso (guardar algunas hojas para decorar)

30 g de queso parmesano cortado en trozos

40 g de chalotas picadas

40 g de aceite de oliva virgen extra

10 g de mantequilla

150 g de vino tinto como *Valpolicella*

80 cl de caldo de verduras caliente

Sal

Preparación

Calentar el aceite en una sartén, agregar la chalota y cocinar por un minuto.

Agregar el arroz y cocinar por un minuto más. Agregar el vino tinto y dejar que se evapore.

Cubrir el arroz con el caldo y seguir cocinando unos 15 minutos, a la mitad de la cocción añadir el radicchio.

Al final añadir la mantequilla y el queso parmesano y decorar con unas hojas de radicchio. Servir bien caliente.

(Liana Marabini)