

## RISOTTO CON RADICCHIO E TALEGGIO

### Ingredienti:

200gr di riso Arborio o Carnaroli  
1 cespo di radicchio rosso di Chioggia o di Treviso  
100 gr di taleggio  
brodo vegetale  
1 bicchiere di vino bianco o rosso  
scalogno e cipolla q.b.  
4 cucchiari di parmigiano o grana grattugiato  
burro q.b.  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe

### Preparazione:

In una padella fare appassire lo scalogno, unire il radicchio tagliato a listarelle, farlo appassire, aggiungere mezzo bicchiere di vino fare asciugare e tenerlo da parte.

In un'altra padella, sciogliere un pezzetto di burro, insaporire con la cipolla tritata indi aggiungere il riso e farlo tostare. Aggiungere l'altro mezzo bicchiere di vino, fare asciugare e portare a cottura aggiungendo il brodo a poco a poco per circa 15/20 minuti. Aggiungere il taleggio a pezzetti, il parmigiano grattugiato, un pezzetto di burro e mantecare il tutto.

[www.bettino.it](http://www.bettino.it)

Ricetta della Cucina Veneta