

Risotto con radicchio & marroni



Per 

Ingredienti

180 g di riso arborio
2 tazze di brodo vegetale (circa 400 ml)
1/2 cipolla piccola
1 manciata di foglie di radicchio rosso
100 g di marroni lessi
40 gr di parmigiano reggiano
sale e olio extravergine di oliva

Procedimento

Mettere in una pentola l'olio e la cipolla tritata finemente, aggiungere il radicchio tagliato a striscioline e cuocere per 5-6 minuti, dopodiché aggiungere il riso e rosolare per 1-2 minuti. Aggiungere il brodo vegetale bollente, aggiustare di sale, chiudere il coperchio e cuocere a fiamma bassa per 12-15 minuti. A metà cottura, aggiungere i marroni grossolanamente tritati, compire e ultimare la cottura, dopodiché aggiungere il parmigiano e mescolare fino a che tutti gli ingredienti si siano amalgamati bene. Servire immediatamente.