

Risotto rosso e verde



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Pulisci i carciofi eliminando le foglie più dure e il fieno, taglialo a spicchi e mettili in acqua e limone. Taglia a striscioline il radicchio; in una casseruola fai soffriggere la cipolla tritata con 30 g di burro e l'olio, appena sarà trasparente aggiungi il riso, fallo tostare, poi aggiungi i carciofi scolati e il radicchio. Unisci un mestolo di brodo bollente e cuoci per 16-18' versando man mano altro brodo. Prima di togliere dal fuoco regola di sale, pepa, aggiungi il restante burro e il grana e mescola delicatamente. Lascia riposare per 1' coperto e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso
- 2 carciofi
- 2 cespi di radicchio trevigiano

- 1 cipolla
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio EV
- 1 l di brodo vegetale
- 3 cucchiaini di grana grattugiato
- sale e pepe