

Risotto radicchio pinoli e formaggio di Fossa



E' proprio il casi di dirlo: d'inverno un buon risotto ci sta sempre! Oggi FraSi in cucina ha preparato un risotto con radicchio pinoli e formaggio di Fossa, un piatto cremoso e delicato ma al tempo stesso dai sapori decisi. Ecco la ricetta!

Ingredienti per 2 persone

2 bicchieri di riso Roma
1/2 cipolla bianca
2 noci di burro
4 foglie di radicchio rotondo
1 pugno di pinoli
4/5 scaglie di formaggio di Fossa
sale e pepe

Per prima cosa preparate il risotto. Tagliate finemente al coltello la mezza cipolla e mettetela a rosolare in una casseruola con una noce di burro. Quando la cipolla sarà trasparente, aggiungete due bicchieri di riso e fate tostare i chicchi per circa un paio di minuti. Aggiungete poi 3 bicchieri di acqua per ogni bicchiere di riso, quindi 6 bicchieri di acqua. Lasciate cuocere a fuoco basso fino a che non ci sarà più acqua.

Nel frattempo, lavate accuratamente le foglie di

radicchio e tagliatele tritatele finemente al coltello. Quando l'acqua di cottura del riso si sarà quasi completamente esaurita, aggiungete il radicchio tritato, un pugno di pinoli e qualche scaglia di formaggio di Fossa. Salate e pepate e finite la cottura.

Con le scaglie di formaggio di Fossa, il riso sarà già piuttosto cremoso, ma se volete mantecarlo ancora un po', aggiungete in ultimo un'altra noce di burro.

E il risotto è pronto!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)