

Risotto al radicchio e salsa al sangiovese

Ingredienti per 4 persone:

350 grammi di riso per risotti

150 grammi di parmigiano grattugiato

200 grammi di radicchio rosso di Treviso

1 bicchiere di vino rosso Sangiovese

1 cipolla bianca grande

2 scalogni

2 foglie di alloro

1 litro di brodo vegetale (o polvere per brodo)

40 grammi di olio extravergine di oliva

40 grammi di burro



In una casseruola con l'olio rosolare mezza cipolla tritata e il radicchio tagliato grossolanamente. Salare e pepare. Aggiungere un bicchiere di vino e fare stufare per 5-6 minuti circa.

Nel frattempo, preparare la salsa al vino rosso. Fare ridurre di 2/3, a fuoco vivace, il vino con lo scalogno e l'alloro fino ad ottenere una salsa densa. Filtratela.

Per il risotto, rosolare la cipolla rimasta nell'olio. Aggiungere il riso, fare tostare e unire il radicchio stufato. Portare a cottura a fuoco dolce aggiungendo pian piano il brodo. Mantecare con burro e parmigiano. Servire accompagnandolo con la salsa al vino Sangiovese.