

## RISOTTO ALLO SPECK SU LETTO DI RADICCHIO

**40 minuti – facile – 4 persone**



### Ingredienti per il radicchio:

- 200 g Radicchio
- 50 g Cipolla
- 1 Spicchio d'aglio
- 2 C Olio
- 100 ml Vino rosso
- Sale
- Pepe macinato fresco

### Preparazione del radicchio:

1. Pulire e lavare il radicchio, metterlo in acqua tiepida per 5 minuti e tagliarlo a striscioline.
2. Sbucciare la cipolla e l'aglio, tritarli finemente e farli soffriggere nell'olio.
3. Aggiungere il radicchio al soffritto, versare il vino rosso e proseguire la cottura fino a quando il vino non sarà quasi completamente evaporato, aggiustare di sale e pepe.
4. Mettere da parte.

### Ingredienti per il risotto allo speck:

- 100 g Speck Alto Adige IGP Cubetti
- 30 ml Olio d'oliva
- 240 g Riso a chicco tondo
- 1l Brodo vegetale caldo oppure acqua
- Sale
- Pepe macinato fresco
- 2 C Burro freddo
- 30 g Parmigiano grattugiato
- Bucce di pomodori secchi per guarnire
- Aneto per guarnire

### Preparazione del risotto allo speck:

1. Nella stessa padella soffriggere brevemente lo Speck Alto Adige IGP Cubetti con l'olio d'oliva, aggiungere il riso e continuare a soffriggere.
2. Versare gradualmente il brodo vegetale, salare, pepare e cuocere per **circa 14 minuti**, mescolando costantemente.
3. Mantecare il riso, aggiungendo burro freddo e parmigiano.
4. Disporre il radicchio nei piatti, ricoprirlo con il risotto, guarnire con le bucce di pomodori secchi, l'aneto e servire.



### Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

Questi piccoli e pratici cubetti sono teneri e delicati naturale, acquistano invece una sfiziosa croccantezza se saltati in padella aggiungono un tocco speciale ai vostri piatti.

*Recla*

GUSTO IN FAMIGLIA