

Risotto al vino tinto con radicchio rosso

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Radicchio Rosso: 1 Unidad

Vino Tinto: 100 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Arroz Carnaroli: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 75 g

Crema de leche: 50 cc

Echalottes: 2 Unidades

Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

- Pique finamente las échalotes.
- Corte la *panceta* en bastones.
- Corte el radicchio en fina juliana
- En una sartén caliente con un poco de *manteca* y aceite de oliva saltee las échalotes.
- Incorpore el *arroz* y nacre.
- Agregue la *panceta* y rehogue.
- Vierta el vino y deje evaporar.
- Añada el radicchio y mezcle bien.
- Cubra con caldo caliente y revuelva.
- Cocine hasta que el líquido se consuma.
- Repita este proceso hasta la completa cocción del *arroz*.
- Monte con la *manteca* fría y la *crema* de leche.
- Agregue el queso parmesano rallado, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en platos hondos.