Risotto de Castañas y Radicchio Recubierto de Roast Beef

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Castañas cocidas: 150 grs
Queso Grana Padano: c/n
Sal: c/n
Radiccio: 1 Unidad
Arroz para risotto: 200 grs
Mantequilla: c/n
Roast Beef: 150 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar la *cebolla* picada con un poco de aceite de oliva virgen extra y *mantequilla*, agregar el *arroz* y tostarlo un poco.
- Añadir las castañas picadas, el radicchio y empezar a rehogar bien todo unos minutos. Añadir agua salada o caldo vegetal y así hasta que esté al dente.
- Mantecar el risotto con *mantequilla*, grana padano y recubrirlo con las finas lonchas del roast beef.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-castanas-y-radicchio-recubierto-de-roast-beef