

Risotto di Vialone Nano con radicchio rosso

(CONFRATERNITA DEL RADICCHIO IGP ROSSO DI VERONA)



Gli ingredienti principali per questa ricetta: nel piatto grande il radicchio essiccato roselline essiccate e petali di rose di Maggio

Il ½ bicchiere di vino rosso Clinton del contadino

Il formaggio grana della Bassa Veronese L'Opera

Ingredienti per 12 persone

1 kg. Di riso Vialone Nano di Sustinenza

600 gr. di cuoricini di radicchio rosso di Casaleone, poco aglio e cipolla

100 gr. di petali di rosa selvatica profumata della Carpanea

250 gr. di formaggio con latte delle Valli "L'OPERA", grattugiato e stagionato 18 mesi

50 gr. di burro

50 gr. di mascarpone

½ bicchiere di vino rosso tipo Clinton

2 litri di brodo

Procedimento

Per il ragù: soffriggere leggermente aglio e cipolla con un po' di burro, aggiungere il ½ bicchiere di vino rosso, i cuoricini di radicchio essiccati tagliuzzati a pezzettini sottili e dopo 15 minuti aggiungere i petali di rose ben lavati, sale e pepe q.b. e finire la cottura. In una casseruola far bollire il brodo, versare il riso e cuocere per 15 mn. Aggiungere il ragù preparato, dare altri 3-4 mn, a fine cottura mantecare con il restante burro, il mascarpone e i 150 di formaggio grattugiato. Disporre sul piatto di portata, guarnire con qualche fogliolina di rosa e cospargere di formaggio a piacere.