



RISOTTO ALL' AGLIANICO CON RADICCHIO E SALSICCIA

Il connubio radicchio-risotto è l'ideale con l'arrivo del freddo pungente.

Casomai arricchito con una gustosa salsiccia che dona al piatto un tocco deciso ed equilibra il sapore amarognolo tipico del radicchio. Infine il vino trasferirà tutti questi aromi nel riso, creando un primo armonico ed equilibrato.

Difficoltà: facile **Tempo di preparazione:** 10' **Tempo di cottura :** 25'

Ingredienti per 4 persone



- Brodo di carne 1 lt
- Burro 60 g
- Scalogno 1/2
- Olio evo 30 g
- Riso Carnaroli 400 g

- Sale q.b.
- Pepe nero
- Salsiccia 3 pz
- Aglianico 0.400 lt
- Radicchio trevigiano 400 g

Preparazione

Preparate il brodo di carne, tritate molto finemente lo scalogno, spellate le salsicce e sbriciolatele, lavate e tagliate finemente il radicchio. Mettete a sciogliere a fuoco molto lento in una padella grande 40 g di burro assieme all'olio, poi aggiungete lo scalogno e fate appassire, unite quindi la salsiccia e subito dopo il riso. Fate tostare il riso in padella con il fuoco non troppo forte e aggiungete $\frac{3}{4}$ del vino a disposizione. Lasciate sfumare per bene finché il riso non sia quasi asciutto e ripetete l'operazione con il brodo, un mestolo per volta fino a metà cottura, continuando a saltare o a mescolare. Aggiungete il radicchio e continuate come prima. Quando vi accorgete che il risotto è quasi pronto aggiungete il vino rimasto in modo che il risotto riacquisti il sapore del vino che è andato diminuendo con l'aggiunta del brodo. Continuate a saltare il risotto per qualche altro minuto, spegnete il fuoco, facendo attenzione che il riso non sia troppo asciutto. Mantecate il riso all'onda aggiungendo il restante burro e servite ben caldo.

Consigli



L'abbinamento con questo primo è abbastanza deduttivo. Consigliamo un Aglianico doc della cantina [Tire bouchon](#), un vino di grande complessità ed eleganza,

caratterizzato da intesi profumi fruttati e floreali che ben si armonizzano col piatto.