

# Risotto radicchio e scamorza

## INTRO



Il risotto radicchio e scamorza è delizioso e dal sapore ricco, esattamente come il risotto "zzz", ovvero zucchine, zucca e zafferano. Una pietanza di gusto, che arricchirà i vostri primi piatti grazie al suo sapore semplice e goloso. Arricchito dalla sapidità del Burro Galbani Professionale, questo risotto verrà mantecato in gran finale con un formaggio appetitoso: la scamorza. Il risotto radicchio e scamorza si può realizzare anche impiegando la scamorza affumicata.

## PREPARAZIONE



1.

Per preparare il risotto radicchio e scamorza, come prima cosa mondare e lavare il radicchio trevigiano sotto l'acqua corrente; dopodiché metterlo a sgrondare.

2.

Prendere una casseruola e metterci dentro l'olio extravergine d'oliva e 50 g di Burro Galbani Professionale; quindi far fondere i due grassi a fuoco dolce e aggiungere la cipolla tagliata finemente; ora farla appassire e unire il radicchio tagliato a julienne.

3.

Far soffriggere il tutto fino a ottenere una crema.

ABBIAMO UTILIZZATO:

## Burro in formato da 1 Kg incartato in alluminio

Confezione da due vasetti



## INGREDIENTI

### INGREDIENTI PRINCIPALI

- 600 g di riso Carnaroli
- 400 g di radicchio trevigiano
- 70 g di Burro Galbani Professionale
- 2 cipolla grandi
- 4 cucchiaini di scamorza in dadini
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 l litri di brodo vegetale
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- pepe di mulinello q.b.
- sale q.b.

**4.**

A questo punto unire il riso Carnaroli e farlo tostare per bene.

**5.**

Una volta tostato, aggiungere il vino bianco secco, farlo evaporare e aggiustare di sale e pepe la preparazione.

**6.**

A poco a poco versare, mestolo dopo mestolo, il brodo vegetale bollente e mescolare il tutto senza sosta con un cucchiaino di legno.

**7.**

A cottura raggiunta, spegnere la fiamma e mantecare il risotto con i dadini di scamorza e il burro rimanente.

**8.**

Lasciare riposare il risotto radicchio e scamorza coperto per 3-4 minuti. Infine servire.