



RISOTTO AL RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO CON AMARONE E PARMIGIANO
RISOTTO MIT RADICCHIO TARDIVO AUS TREVISO MIT AMARONE UND PARMIGIANO



Zubereitungszeit ca. 25 Minuten · Zutaten für 4 Personen

300 gr Vialone Nano Reis

3 Stück Radicchio Rosso di Treviso Tardivo

Es gibt aufgrund verschiedener Anbauweisen zwei Arten von Radicchio. Die erste Art ist der bei uns bekannte runde Radicchiokopf. Die zweite Art, dazu gehört beispielsweise Radicchio Rosso di Treviso Tardivo, bildet eine lose Blattrosette statt eines geschlossenen, festen Kopfes.

Die Blätter sind lang, schmal und dunkel weinrot mit breiten weißen Blattrippen

350 ml Amaronewein

300 ml Gemüsebrühe

½ Weisse Zwiebel gewürfelt

3 EL Extravergine DOP natives Olivenöl Extra

40 gr Butter, 150 gr geriebener Parmigiano,

10 gr Salz,

5 gr Pfeffer

Das Risotto

Den Reis mit der klein gehackten Zwiebel und 3 EL Olivenöl für 3 Minuten glasig anschwitzen, danach mit dem gesamten Amaronewein ablöschen. Gleichzeitig den kleingehackten Radicchio hinzufügen, pfeffern und salzen. Das ganze für ca. 4 Minuten aufkochen lassen und die Hälfte der lauwarmen Gemüsebrühe hinzufügen. Zu dem Risotto hin und wieder die lauwarmer Gemüsebrühe zugeben (15 bis 18 Minuten gesamte Kochzeit). Ist das Risotto fertig gekocht, wird es vom Herd genommen, die 150 gr geriebener Parmigiano und die 40 gr Butter hinzugefügt.

Das Risotto mit einem Baumwolltuch zudecken und ein bis zwei Minuten ruhen lassen. Zum Schluss das ganze vermengen und auf Tellern anrichten.