

# Risotto al radicchio con scamorza su crosta di parmigiano

Ingredienti: (ricetta per 4 persone)

1 cipolla tritata con un filo  
d'olio e.v.o.

1 radicchio tenero

150 g di scamorza

300 g di riso

100 g di parmigiano per le croste



Procedimento:

In una pentola fare un brodo vegetale, nel frattempo, in una casseruola, fare soffriggere la cipolla tritata con un filo d'olio extravergine di oliva, quindi aggiungere il riso e farlo tostare.

Dopo 1-2 minuti aggiungere il brodo con un mestolo, il radicchio tagliato fino e lasciare cuocere 13 minuti a fuoco medio-alto.

Passati 13 minuti aggiungere la scamorza a quadretti e mescolare per 2 minuti in modo da farla amalgamare.

In una padella a parte fare le croste di parmigiano e, in fine, in un piatto, mettere la crosta di parmigiano e impiattare.

"Sono veramente soddisfatto per com'è venuta sia per quanto riguarda la bellezza sia per quanto riguarda il gusto!"

Giorgio Longo