






• Risotto radicchio tardivo e pera William •

	25 minuti
	per 6-8 persone
	450 kcal per persona

INGREDIENTI

- 500 g di Grandiriso Vialone nano
- 1,5l di brodo vegetale o carne
- 3 cespi di radicchio trevigiano tardivo
- 2 pere William sode
- 1 bicchierino di grappa alla pera
- ½ bicchiere di vino rosso
- 100 g di asiago stagionato grattugiato
- 50 g di burro.
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

Sbucciate e mondate le pere, tagliatele a cubetti non troppo piccoli e saltatele in padella con poco burro e quando colorano sfumate con la grappa, fate evaporare e mettete da parte.

In una casseruola soffriggere in poco olio mezza cipolla, aggiungere il radicchio mondato e tagliato a pezzetti di un centimetro e farlo stufare, aggiungere il riso, tostarlo e bagnarlo con il vino rosso, sfumare e continuare la cottura con il brodo, a fine cottura aggiungere il formaggio ed il burro, mantecare e poi aggiungere i dadini di pera, mescolare e fare riposare qualche minuto, servire ancora cremoso.


— *I consigli dell'esperta* —
NUTRIZIONISTA DOTT. PRIMO VERCELLI

Le pere, un vero concentrato di proprietà nutritive essenziali per il benessere!

Buone, dolci e succose, le pere sono dei veri e propri integratori di vitamine e sali minerali, proteggono intestino, ossa, cervello e aiutano circolazione sanguigna.

