

Risotto radicchio e noci



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	6 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

Ingredienti

- 70 g di noci sgusciate
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 2 scalogni
- 300 g di radicchio di Chioggia
- 450 g di riso arborio
- Un misurino di vino bianco
- 900 g di acqua
- Un cucchiaino di dado vegetale Bimby
- Una noce di burro
- Pecorino romano q.b.

Preparazione

Lava 300 g di radicchio di Chioggia e taglialo a listarelle.

Metti 70 g di noci nel boccale e sminuzza **3 Sec. Vel. 5**. Metti da parte.

Metti nel boccale 2 scalogni tagliati in quarti e trita **3 Sec. Vel. 7**.

Porta con la spatola sul fondo, versa nel boccale 40 g di olio extravergine di oliva e stufa **3 Min. Temp. Varoma Vel. Soft**.

Aggiungi il radicchio nel boccale e stufa **3 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Unisci 450 g di riso arborio, mescola con la spatola e tosta **2 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Sfuma con un misurino di vino bianco **3 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft**, senza misurino.

Versa 900 g di acqua, aggiungi un cucchiaino di dado vegetale Bimby e cuoci per il **Tempo indicato sulla confezione 100° Antiorario Vel. 1**.

A **2 Min.** dal termine, unisci metà delle noci tritate e aggiungi una generosa noce di burro.

Trasferisci in una zuppiera e porta in tavola.

Servi nei piatti, spolverando con il trito di noci rimasto e poco pecorino romano grattugiato.

Consigli

Tieni a portata un misurino di acqua calda, da aggiungere nel caso in cui l'acqua di vegetazione del radicchio non fosse abbastanza: controlla il risotto dopo 10 minuti di cottura.

Questo risotto è ottimo con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.

Per la versione vegana, basta eliminare burro e pecorino dagli ingredienti.

Il pecorino dà una nota di sapidità interessante al risotto. Se preferisci un contrasto meno accentuato, utilizza parmigiano reggiano.