



## Risotto radicchio e pancetta



© Ricette Bimby

## Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

### Ingredienti

- 10 g di olio extravergine di oliva
- 20 g di burro
- 40 g di cipolla rossa di Tropea
- 30 g di noci sgusciate
- 50 g di pancetta arrotolata
- 200 g di radicchio di Chioggia
- 320 g di riso ribe
- 50 g di vino bianco
- 750 g di acqua
- Un cucchiaino di dado vegetale Bimby
- Grana q.b.

### Preparazione

Metti nel boccale 10 g di olio extravergine di oliva, 20 g di burro, 40 g di cipolla rossa di Tropea, 30 g di noci sgusciate e 50 g di pancetta arrotolata a pezzetti. Rosola **3 Min. Temp. Varoma Vel. Soft**. Poi, frulla **5 Sec. Vel. 5**.

Lava e monda 200 g di radicchio di Chioggia, tieni da parte 4 delle foglie esterne.

Metti il radicchio tagliato a pezzi nel Bimby e trita **5 Sec. Vel. 4**. Porta sul fondo con la spatola e fai appassire con il condimento **3 Min. Temp. Varoma Vel. 2**.

Aggiungi 320 g di riso ribe e tosta **1 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. 1**.

Sfuma con 50 g di vino bianco **1 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. 1**, senza misurino.

Versa 750 g di acqua, un cucchiaino di dado vegetale Bimby e cuoci per il **Tempo riportato sulla confezione Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft**.

Servi su una foglia di radicchio di Chioggia, con una spolverata di grana grattugiato.

### Consigli

Puoi sostituire i 40 g di cipolla con la stessa quantità di scalogno.

A questa ricetta puoi aggiungere del gorgonzola dolce a metà cottura del riso.

Mentre prepari il risotto, conserva le foglie esterne, che ti servono per l'impiattamento, in

---

una ciotola piena di acqua nel frigorifero. In questo modo non appassiranno.