

corona di riso con radicchio e polpettine

Scritto da Administrator

Venerdì 15 Novembre 2013 18:43 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Novembre 2013 19:15



Manca poco più di un mese a Natale, ma possiamo già cominciare a pensare al menù scegliendo pietanze come quella che vi propongo, da preparare in anticipo, e poi solamente da infornare mentre offrite un aperitivo ai vostri ospiti.

CORONA DI RISO CON RADICCHIO E POLPETTINE

Ingredienti per 6 persone

420 gr di riso Carnaroli

200 gr di radicchio di Treviso

foglie di radicchio di Verona per la decorazione

1 bustina di zafferano

150 gr di speck a striscioline

½ cipolla

100 ml di vino bianco

1,5 litri di brodo vegetale

40 gr Grana grattugiato

40 gr di burro

Olio e.v.o.

Sbucciate la cipolla, lavatela e tritatela finemente.

Eliminate il torsolo e le eventuali parti sciupate del radicchio, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a striscioline.

Lavate e asciugate le foglie del radicchio di Verona e tenetele da parte.

In una casseruola scaldate l'olio e metà del burro, aggiungete la cipolla e rosolatela facendo attenzione a non farla bruciare, eventualmente aggiungete un po' d'acqua.

Versate il riso e fatelo tostare per 2 minuti mescolando (i chicchi devono diventare lucidi e trasparenti e assorbire il condimento), quindi aggiungete lo speck tagliato a striscioline e mescolate.

Bagnate con il vino e fatelo evaporare.

Unite un mestolo di brodo caldo, unite il radicchio tagliato e amalgamate. Cuocete finché il

corona di riso con radicchio e polpettine

Scritto da Administrator

Venerdì 15 Novembre 2013 18:43 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Novembre 2013 19:15

brodo è stato assorbito. Proseguite aggiungendo un mestolo alla volta di brodo quando il precedente è completamente assorbito sempre mescolando. Sciogliete lo zafferano nell'ultimo mestolo di brodo e portate a cottura. Deve essere molto al dente perché dovrà essere passato in forno. Spegnete il fuoco e mantecate con il burro e il grana.

Intanto scaldate il forno a 180°. Imburrate uno stampo con foro centrale. Sistemate le foglie di radicchio intere nello stampo, in senso verticale, facendole uscire dai bordi.

Riempite lo stampo con il risotto e livellatelo. Richiudete le foglie sul risotto.

Mettete in forno e cuocete per circa 15/20 minuti.

Togliete la preparazione dal forno, sformatela in un piatto da portata e servite riempiendo il foro centrale con piccole polpettine di carne fritte o cotte al vino o con mozzarelline impanate e fritte.