

RISOTTO DI RISO ROSA AL RADICCHIO E ACETO BALSAMICO MANTECATO AL CAPRINO



Ingredienti:

Riso rosa (circa due pugni a testa)

1 cipolla rossa

Circa 3 teste di radicchio tardivo

Aceto balsamico

100 gr di caprino

Brodo vegetale (io lo preparo con sedano, carote e cipolla)

PROCEDIMENTO:

Iniziamo a preparare il fondo della pentola con una cipolla rossa e olio extravergine di oliva; quando la cipolla è appassita aggiungere il radicchio tagliato sottile. Si può aggiungere un po' di acqua per aiutare la cottura senza esagerare con l'uso dell'olio, e coprendo la pentola con un coperchio.

Quando anche il radicchio è appassito si aggiunge una tazza di aceto balsamico e si fa stufare.

A questo punto aggiungere il riso e far tostare per qualche minuto a fuoco vivo.

Ora non dobbiamo fare altro che aggiungere poco alla volta il brodo vegetale e mescolare, avendo cura di mantenere il risotto sempre umido e cremoso.

Dopo circa 15/20 minuti il risotto è pronto e prima di aggiungere il sale vi consiglio di aspettare: per mantecare questo risotto useremo del caprino, formaggio morbido di capra molto saporito, che vi permetterà di aggiungere meno sale. Quando il riso è cotto aggiungere 75 grammi di caprino e mantecate a fuoco spento.

Una parte del caprino scioglietela in acqua tiepida e usatela per fare una crema per guarnire il piatto e aggiungere sapore. Aggiustate di sale e servite.

